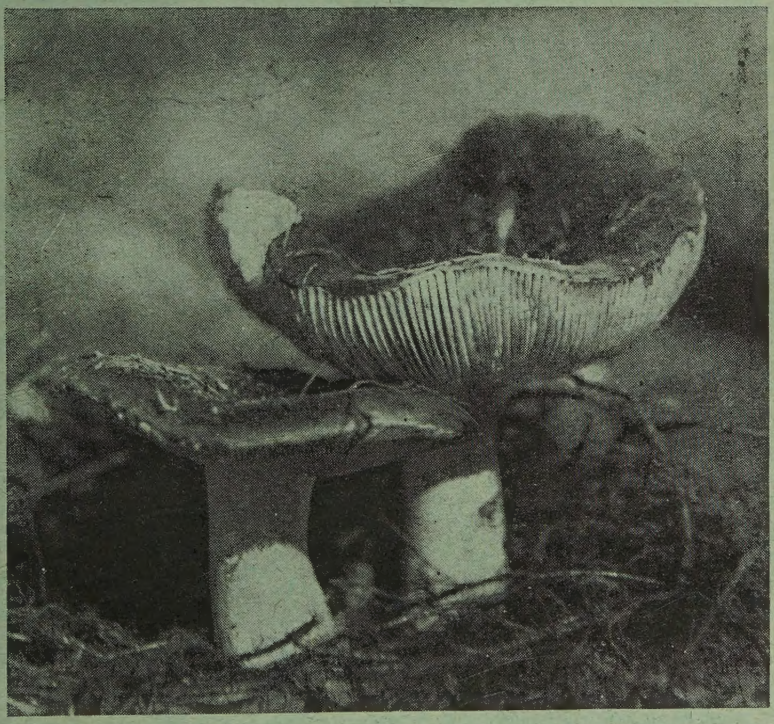
Ročník XXXII. (1955) Sešit 3. Číslo 5—6.

ČASOPIS ČS. HOUBAŘŮ (ČČSH)

Mykologický sborník

ACTA SOCIETATIS MYCOLOGICAE ČECHOSLOVENICAE



Holubinka celokrajná — Russula integra L. — Sbíral a fotografoval (Tessar:3,5:13,5) RNDr Jiří Hlaváček. Jedlá, chutná houba s lupeny bílými, ke kraji klobouku dobíhajícími. Léto i podzim. Lesy jehličnaté i listnaté. Jedlá.

Сыроежка цельная — Russula integra (L.) Сбирал и снимал (Тессар:3.5:13.5) д-р природ. наук Иржи Главачек. Гриб съедобный, вкусный; растет в наших лесах. Пластинки бледные, сплошь доходящие до края шляпки.

Z OBSAHU: B. P. Vasilkov (Lenigrad): O otravě ruské carevny houbami. Dr Vávra: Zákon nutnosti. Miškovský: Sběr závojenky olovové. Kedyk: Mykologie v SSSR. Dr Stančev. (Sofia): Jak zabránit otravám houbami. Sp. Krejčí: Také jižní Morava vysychá. Jarka P. Blažek: Kursy pro rekreanty. Hynek Zavřel: Několik vzácnějších druhů rzi z ČSR. Otáhal: Stálá výstava hub — učitel a propagátor. Smotlacha: Vpřed II.

В НОМЕРЕ: Б. П. Васильков (Ленинград): Об отравлении грибами одной русской царицы. Д-р Вавра: Закон необходимости. Яро Мишковский: Сбор Entoloma lividum. В. Кедык: Микология в СССР. Д-р Станчев (София): Как предотвратить отравление грибами. Сп. Крейчи: Ю. Моравия высыхает. Ярка П. Блажек: Курсы для рекреантов. Гинек Завржель: Некоторые редкие виды ржи из ЧСР. А. Отагаль: Постоянная выставка грибов — источник поучения и популяризации грибов. Д-р Ф. Смотлаха: Вперед! II.

Vědecký a odborný list, orgán Čs. mykologické společnosti (ČMS), Mykologického ústavu (MÚ), Střediska pro prakt. mykologii • Vydává Čs. mykologická společnost • Založil (r. 1919) a řídí dr. Fr. Smotlacha s redakční radou a kruhem spolupracovníků

Z dalšího obsahu:

Ing. A. Urban: Hledáme houby. I. Ing. Kout: Můj sběr u Plzně. Fr. Řezníček: Konservování hub zavářením. A. Čabera: Mykoflora Humpolecka. JUC Jar. Pavlousek: Sběr na Tachovsku r. 1954. A. Šejvlová: Sběr neznámých hřibů. V. Lapka: Můj žampion. V. Melzer: Houby v kuchyni. J. Hásek: Příhoda s much. zelenou. Vl. Krabovský: Možnost otravy much. zelenou. H. Langer: Příznaky otravy. Dr Smotlacha: Okénko do přírody. Ing. Smotlacha: Ze Slovenska. B. Kahler: Houby inspirující spisovatele. J. Macek: Houb. vášeň. Jaro Miškovský: Michelangelo — sběratel hub. V. Vrabec: Dotaz. Dále Hladík, Jirásek, Kaleta, Jindřich, Picbauer, Hercík, Cejnar, Hollegcha, Horák, Kola, Dr. Čepek, Petřík, Chmelík, Dr Jermář, Jirák, Trajhan, arch. Šantrůček, Hájek, Mužík, Kahler, Novák, RNDr Hlaváček, Jos. Černý atd.

Jaroslav Podobský:

JARNÍ POZDRAV

Dr. Františku Smotlachovi, t. č. (1955) v sanatoriu.

Už brzy jaro zavolá,
už kvete v lesích jíva,
však smuten, kdo jen s postele,
se churav na svět dívá.
Kéž jaro i Vás zavolá
a vleje zdraví do žil,
abyste chutí do práce
zas jako junák ožil!
Vždyť práce čeká habaděj,
bez Vaší pilné ruky,
kdo popíše nám, jako Vy,
chřapáče, hřiby, sluky?

Však slyšel jsem už vyprávět
legendu mezi lidem prostou,
že bez doktora Smotlachy
nám houby ani neporostou!
Nuž, chutě vzhůru na nohy! —
už tarem voní strže,
už sedmikrás je plná mez
a porostou i smrže...
Což já Vám přeji ze srdce
vše nejlepší a zdraví,
ať provází Vás nadlouho
den krásný, usměvavý!

Z činnosti Čs. mykologické společnosti:

Pravidelné pondělní přednášky ČMS se konaly do vysokoškolských prázdnin jako obvykle na vysoké škole technické v Praze II, Karlovo nám. č. 17, v 19 hod. za velké účasti našich členů a zájemců o mykologii. Na úspěchu tohoto cyklu se podílí řada přednášejících v čele s R. Kovandou, jenž je duší těchto večerů a čestně zastupuje nemocného předsedu ČMS. Jmenujeme některé z přednášejících v tomto roce: Akademik Němec, univ. prof. Obenberger, Adolf Krištof, Dr Kunc, Dr Pulec, Dr Vávra, Vcálav Novák a jiní. Přednášky začnou opět pravidelně v září t. r. na stejném místě.

Na př. pořad přednášek v měsíci květnu byl tento:

2./5. po. Konservování hub v domácnosti a v průmyslu. — Symbiosa hub se stromy. Ing. K. Kunc — R. Kovanda.
16./5. po. Námel, jeho pěstování a význam. — Houby v máji. RNDr M. Pulchart — R. Kovanda.
23./5. po. Ze světa hub nižších. — Houby dar přírody. RNDr M. Tvrdoň — V. Novák.
30./5. po. Mykofagové. — Nové výzkumy o houbách. Univ. prof. Dr J. Obenberger. — A. Krištof.

Při všech přednáškových večerech byly demonstrovány právě rostoucí houby, takže návštěvníci přednášek měli možnost naučiti se znát všechny houby jedlé, nejedlé i jedovaté, rostoucí již od samého jara do léta. Při všech přednáškových večerech byly návštěvníkům určovány přinesené houby. L. M. Růžička.

Tyto přednášky byly doplněny řadou přednášek našich pracovníků v různých čtvrtích města Prahy. Většinou byly doprovázeny světelnými obrazy. Několik úspěšných večerů měl R. Kovanda, dále přednášel Dr Vávra dne 17. 7. v Košířích, Dr Pulec stejného měsíce v Praze 9, Dr Smotlacha téhož měsíce v Michli a dne 2. srpna v Praze 14 (Na Jezerce) a i 4. 8. 1955 v Letňanech v závodním klubu Avie. (Organisoval ref. Borovský.) Všude byl velký zájem o houby a byli získáni noví přátelé mykologie. L. M. Růžička.

Vinohradská odbočka naší společnosti plně pracuje. Pořádá pravidelné schůzky členů a přednášky každé úterý v 19.30 v restauraci na nároží Blanické a Slezské ulice. Hodnotné přednášky udržují velký kádr stálých návštěvníků. Odbočka pořádá pravidelné nedělní vycházky pro všechny pražské houbaře s velkou účastí. Podrobnější zprávu o činnosti odbočky příště. Odbočka je pracovní částí ústředí. Václav Novák.

Výstavky ve skříňkách jsou udržovány na několika místech v Praze a v mnoha městech. Houby vystavují naši členové i přátelé hub, kteří podle našeho příkladu učí naši veřejnost znáti houby. My jsme začali již r. 1900!

Zájmové houbařské kroužky v závodních klubech ROH se ustavily v četných závodech a podnicích. Některé si vedou velmi agilně. Na př. pěknou výstavku udržují s. Tupa a Pavlát z n. p. Knihtisk v Praze III, loubí býv. četnických kasáren. Také velmi pěknou výstavku má Houb. kroužek Motokovu — KOVO — Praha VII. — Veletržní palác před palácem ve třech vitrinkách. Vedou s. Jarka Patrik a Jos. Müller. I jiné kroužky pěkně pracují, pořádají výlety do lesa, mají i svoje poradny a pod.

Naše tradiční (od r. 1912) výstava hub v Praze bude od 24. IX.—16. X. ve vinohradské radnici. Pošlete houby. Venkovští referenti navštivte výstavu, přineste houby a v pondělí přednášejte v ČMS (Praha II, Karl. nám. 17, Vys. škola inž. st. v 19 hod.).

B. P. Vasilkov (Leningrad):

Příspěvek ke zprávám o otravě houbami jedné ruské carevny I.

Б. П. Васильков: Об отравлении грибами одной русской царицы.

(Původní článek pro Mykologický sborník. Přeložil V. Kedyk.)

Obr. 25. Vynikající sovětský mykolog, pracovník Oddělení výtrusných rostlin Botanického ústavu V. L. Komarova Akademie věd SSSR v Leningradě, **B. P. Vasilkov**, autor známého moderního atlasu hub a znamenité práce „Izučenije šljapočnych gribov (Výzkum velkých [kloboukatých] hub) v SSSR" a mnoha jiných vědeckých a kritických prací, zaslal nám svůj původní článek k otištění. Autor prozkoumal veškerou literaturu, týkající se hub v Rusku a SSSR, ruskou i zahraniční, od nejstarších dob až do r. 1952, a zhodnotil ji kriticky. Přitom vyvrátil také různé nesmyslné a zlomyslné pomluvy starších cizích autorů o používání hub ve starém Rusku. Takového případu se týká též tento článek, který je dalším důkazem, že Slované, zejména Rusové, byli od pradávna dobrými znalci hub.

Při své práci o dějinách výzkumu vyšších hub v SSSR a při zkoumání materiálu, týkajícího se využití jedlých hub a zjišťování případů otravy jedovatými houbami, setkával jsem se často ve vědecké zahraniční literatuře (mykologické, soudně-lékařské a j.) s tvrzením, že jedna ruská carevna se otrávila houbami.

Dějiny zachovaly nám zprávy, že obětmi jedovatých hub se stala celá řada historických osobností: žena a děti Euripidovy, papež Kliment VII., císař Karel VI. a někteří jiní. (Neuvádím v jejich počtu římského císaře Klaudia, protože šlo zřejmě jen o nepravdivé tvrzení, že to byl případ otravy houbami, kdežto ve skutečnosti měla jeho smrt na svědomí jeho žena Agrippina, matka Neronova, která přidala do oblíbeného císařova houbového jídla minerální jed.)

Jako poslední se mezi těmito osobnostmi uváděla obyčejně — »carevna-vdova po ruském caru Alekseji Michajlovičí«. Zajímavé je přitom, že ani v jediné analogické práci ruských autorů nebylo o tomto případě žádné zprávy, kromě nedávno vydané knihy N. I. Orlova »Jedlé a jedovaté houby,

otrava houbami a profylaxe« (Moskva, 1953), ve které autor nekriticky uvádí totéž tvrzení, vzaté ze stejných zahraničních pramenů (viz další text).

Tato okolnost přiměla mne k tomu, abych prozkoumal tento případ, který — musím to říci — se mi zdál hned na začátku dosti pochybným. Nedůvěru budila ihned okolnost, že houbami se měla otrávit právě ruská carevna, která za prvé již od dětství až do smrti jedla houby, připravované k jídlu, zejména ve dnech postu; za druhé omezoval se výběr jedlých hub pro carský stůl jistě jen na nejhodnotnější a nejznámější druhy hub, mezi nimiž nemohly být ani náhodou přimíchány houby jedovaté. Na druhé straně, kdyby to měl být případ úmyslného otrávení carevny, není důvodu k takovému předpokladu, protože taková událost by byla určitě zaznamenána v dějinách.

Poslední ze známých nám prací zahraničních autorů, kde se mluví o otravě vdovy po caru Alekšeji, jsou: W. W. Ford — A Clinical Study of Mushroom Intoxication (Johns Hopkins Hospital Bulletin, IV, 1907, N 193, p. 233) a R. Dujarric de la Rivière — Les poisons des Amanites mortelles (Paris, 1933, p. IX). Ale nutno podotknout, že oba autoři nepodávají původní zprávu, nýbrž že se odvolávají oba na knihu J. C. Pauleta — Traité des champignons (Paris, 1793, I, p. iij, iv; II, p. 21, 25), v níž mezi jiným jsou také uvedeny historické osobnosti, které zemřely po otravě houbami.

Prohlížíme-li knihu J. C. Pauleta, přesvědčíme se, že její autor ve své zprávě o otravě ruské carevny odvolává se zase na knihu zajatce, který žil na Sibiři, Švéda I. V. Müllera — Müller »Les moeurs et usages des Ostiakes«, a to přesně na její II. svazek, stránku 59. Avšak přímé prostudování této malé knížky, vydané zvlášť v r. 1721 v německém jazyce, přesvědčilo, že v ní není nic, co by aspoň vzdáleně mělo jakýkoliv vztah k předmětnému thematu. Vypadalo tedy, že na tom se ztrácejí veškeré stopy, jež by mohly vést k původnímu pramenu. Avšak tento pramen se přece brzy našel.

Jako původní pramen byl zjištěn článek Fr. Chr. Webera, který byl v letech 1700—1723 hannoverským vyslancem při ruském dvoře. Článek tento pod titulem »Popis petrohradského života« byl vydán několikrát v různých evropských řečích v letech 1725—1738, ale v ruské řeči nebyl otištěn. Po prvé byl článek uveřejněn francouzsky pod názvem »Description de la ville de Pétersbourg«, a to ve sborníku pod titulem »Nouveaux mémoires sur l'état présent de la Grande Russie ou Moscovie«, který sestavil opět tentýž Weber.

A právě v tomto sborníku, v II. svazku, je ve výše uvedeném článku, na str. 59 první zmínka o otravě carevny. Je tedy zřejmé, že Paulet, když se odvolával v své práci, uvedl správně svazek a stránku původního pramene, ale nějak podivně se zmýlil v názvu knížky.

Nedávno se mi podařilo zjistit, jak mohlo dojít k tomuto nedorozumění. Jde o to, že v prvním francouzském vydání zmíněného sborníku bylo několik defektních exemplářů, z nichž jsem jeden viděl v Státní veřejné knihovně M. E. Saltykova-Ščedrina v Leningradě (značka: 13. IX. 4. 88), a takového exempláře jistě použil Paulet při sestavování své knihy.

Tyto defektní exempláře měly na titulním listě právě místo názvu sborníku název zmíněné knížky Müllerovy o Osťácích, otištěné jako jeden článek sborníku, kde je též zajímající nás »Popis petrohradského života« od Webera.

A nyní, jak to bylo skutečně s otravou carevny. V uvedeném prvním francouzském vydání sborníku »Nouveaux mémoires ...« se uvádí ve sv. II. na str. 59 toto (v překladu do češtiny):

»Kolem Petrohradu roste spousta hub různých druhů, které prostý lid požívá syrové, bez jakéhokoliv rozdílu, jako něco velmi chutného, a spokojuje se jen tím, že je jen trochu připravuje malým množstvím soli a octa.

Hub se sbírá na podzim velmi mnoho, plní se jimi soudky, bez čištění, přidává se sůl a ocet a v solance se odnášejí na trh. Nejchudší obyvatelstvo požívá je v této podobě bez jakékoliv přípravy. Takový pokrm žaludek těžce tráví,

poněvadž však v době postů, velmi přísných a dlouho trvajících, je málo pokrmů dobrých a dovolených k požívání, je většina obyvatelstva země nucena se spokojovat houbami a pomáhat trávení vodkou, která je jakýmsi balšámem pro jejich žaludky.

Carevna-vdova po caru Alekséji, která zemřela v době postu r. 1715, byla pitvána a pitva prokázala, že hlavní příčinou její nemoci bylo příliš velké množství nakládaných hub, které snědla při dodržování pravidelného postu.«

Jak je zřejmo z tohoto citátu, nemluví se zde vůbec o nějaké otravě houbami: smrt carevny — jak je zcela jasné — nenastala následkem otravy, nýbrž pro netrávení žaludku, a tím také byla ihned potvrzena naše domněnka v tomto ohledu, t. j. že se ruská carevna nemohla otrávit houbami.

Ale to není ještě vše. Prohlížíme-li historické údaje, nenacházíme žádného potvrzení o podobné smrti vdovy po caru Alekséji a tudíž matky Petra I. — Natalie Kirillovny. Ba ani datum její smrti není správné. Podle tvrzení Weberova měla zemřít r. 1715, kdežto ve skutečnosti zemřela r. 1694, t. j. o 21 roků dříve.

Mimo to v druhém vydání uvedeného sborníku, které vyšlo 4 roky po prvním vydání, t. j. v r. 1729, v německém jazyce (Weber — »Das veränderte Russland«), zůstal obsah článku, o němž zde mluvíme, stejný, ale místo »vdovy po caru Alekséji« byla uvedena »vdova po caru Ivanu«, tedy vdova po Ivanu Alekséjeviči — Praskovja Fedorovna. A totéž bylo opakováno v německém vydání sborníku v r. 1738. Ale i tato zpráva je v naprostém rozporu se skutečností.

Dokončení příště.

Dr R. Vávra:

Zákon nutnosti — Lex necessitatis Čajkae.

Д-р Р. Вавра: Закон необходимости Чайкаэ — Lex necessitatis Čajkae

Inženýr Jiří Čajka, narozen v Mošovcích na Slovensku 6. VI. 1853, zemřel v Praze 31. XII. 1926, jest původcem zákona nutnosti.

Zákon nutnosti ovládá celou živou i neživou přírodu od nekonečné minulosti do nekonečné budoucnosti. Tomuto zákonu jest podroben především člověk od svého narození až do smrti, ale také veškeré lidstvo od jeho vzniku až do zániku. Také veškeré jednání a myšlení lidí a národů a veškerého lidstva jest tomuto zákonu podrobeno. Dále řídí se zákonem nutnosti život vůbec.

V oboru živočišném podléhá tomuto zákonu také život živočišstva od jeho vzniku na zemi až do jeho zániku, tedy zejména také vývoj jednotlivých rodů a druhů živočišných a nakonec i člověka podle teorie Darwinovy. V oboru rostlinném řídí se zákonem nutnosti vývoj rostlinstva (Fytogenese), zejména také vývoj rostlinstva a hub od bakterií až do nejdokonalejších forem rostlinných. V oboru nerostném ovládán jest zákonem nutnosti vývoj nerostů a vůbec vývoj hmoty od elektronu až do nejkrásnějších minerálů, ale také vývoj hmoty ve vesmíru až do nejvzdálenějších hvězdokup.

Do podrobností obsah zákona nutnosti lidstvo ještě nezná a přichází k němu teprve stálým bádáním a výzkumem. Čím více bude znáti lidstvo obsah tohoto zákona, tím bude dokonalejší.

Poměr zákona nutnosti na př. k Smotlachovu zákonu o symbiose jest ten, že zákon o symbiose jest zákon biologický, vztahující se na soužití hub a stromů, ale také na soužití hub s veškerým rostlinstvem, a také na soužití člověka s houbami a rostlinstvem.

Jaro Miškovský:

Závojenka olovová a její sběr na Zbraslavi.

Яро Мишковский: Сбор Entoloma lividum в Збраславской окрестности.

Sur l'Entolome livide et sa cueillette à Zbraslav près Prague.

Již od roku 1939 je mi známo, že na lesnatém skalním masivu Hradiště u Zbraslavi, jehož témě Kamenný stůl činí do výšky 390 m n. m., roste závojenka olovová — *Entoloma lividum* (Bull.) Quél. R. 1940 donesl jsem odtud její plodnici střední velikosti do houbařské poradny ČMS. Nález pocházel z vysoké dubiny, ležící na přibližně stejné úrovni s blízkým pavilonem (326 m), který, mimochodem řečeno, potřebuje nutně opravy po zpustošení divokými trampy. (Na pachatele, zůstavivší po sobě nápis DELAWARE a ohavné čmáranice po stěnách pavilonu, působila by výchovně tabulka: Chraňte svůj majetek!)

Dubina se prostírá na terase, ohraničené na severu cestou, nad kterou se zvedá plošina, kdysi nejlépe zabezpečené místo v srdci pradávné keltské pevnosti nad Vltavou (Dr Jiří Král sem klade palác Marobuda). Na východě se táhne pruh smrčiny od vyústění cesty z Břežanského údolí, po mírném svahu vzhůru, směrem jižním. Na západě okraj úbočí se stáčí nad Mazáčovou strouhou s jihu ke smrčině. Napříč dubinou vede stezka k hořejšímu valu na Baldě (žlutá značka) nebo zkratkou na Kamenný stůl.

Na celkem nevelké rozloze kamenité půdy s jílem, pokryté vrstvou suchého listí, má své Eldorado závojenka olovová. Nezajímal jsem se o sběr této prudce jedovaté houby, která ohrožuje zvláště život dětí a jedinců s oslabenou tělesnou soustavou. Její naleziště mne ani příliš nelákalo, dokud jsem zde nezjistil výskyt statných exemplářů hřibu plavého čili skvrnitého — Bol. impolitus Fr. a pečárky vzácné — Agaricus perrarus (Bres.), kromě pečárky ovčí — Ag. árvensis Fr. ex Schff., kyjanky Herkulovy — Clavaria pistillaris L. a ovšem také hřibu dubového — Bol. reticulatus Schff., nepřihlížeje k jiným. I sousední smrčina má své houby a tak je dána tím větší možnost záměny, za pečárku, hříbek, mechovku, za čirůvku, bedlu, sadovku, mlženku, slzivku oprahlou, ba i za sluku a j.

Na vrub záměny s bílým hříbkem (»nakládáčkem«) připadla před lety smrt dítěte, jehož matka sbírala na Zbraslavi hřiby. Při vyšetřování případu konstatoval krajský soudní znalec v oboru mykologie, prof. Dr Smotlacha, otravu závojenkou olovovou. Z toho vidno, že ani úzkostlivý »jen-hříbkař« není chráněn před otrávením v případě záměny a proto jak potřebné jest poučovat lid o houbách jedovatých a jim podobných!

Jeden praktický houbař-samouk ze Zbraslavi, starý voják od sanity, nechtěl věřit v jedovatost závojenky olovové, když mu byla ukázána — vždyť prý ji před několika dny jedl ve směsi a jeho žaludek už něco snesel! Ukázalo se však, že sebral neškodný pavučinec. Experiment může z lidu rozšiřuje možnost záměn o šedé neb ojíněné světlé druhy pavučinců — rod Cortinarius, — které u nás na štěstí nejsou sbírány, leda na zkoušku a to se neznalcům někdy nevyplatí. — Podle tvrzení jistých francouzských mykologů způsobuje závojenka olovová prý 80 % otrav houbami (Jaccottet).

Ve shodě s příkazem nové doby, kladoucí na prvé místo péči o člověka, ujala se r. 1952 reorganisovaná Čs. akademie věd (po sloučení s Král. českou společností nauk a Masarykovou akademií práce) pokračování ve výzkumu nebezpečně jedovaných hub po stránce toxikologické — bez rozpoznání jedu nelze nalézt účinný protijed. Ústav organické chemie akademika Šorma při ČSAV prohloubil spojení s Mykologickým ústavem prof. Smotlachy při Čs. mykologické společnosti, aby prostřednictvím vrcholné celostátní organisace našich houbařů získal potřebné množství zkoumaného materiálu. Jde o ne-

hlučný budovatelský příspěvek členů naší ČMS, kteří již r. 1948 přikročili ke sběru nejjedovatější muchomůrky zelené čili hadovkovité — Amanita viridis Pers., phalloides Quél., za účelem chemického výzkumu její jedovatosti. (Houbaři nejsou zvyklí dělat mnoho hluku a jestliže se mezi nimi přece něco semele, možno vzít jed na to, že původci jsou vetřelé živly kořistnické, kariéristi nebo psychopati.)

Když r. 1954 vyhlásil předseda ČMS prof. Smotlacha také sběr závojenky olovové na žádost Chemického ústavu akad. Šorma (Dr Keil, Dr Meloun), nebyl jsem v rozpacích, kde ji hledat. Tato letní houba (střed výskytu: červenec, srpen) rostla v prvé polovici srpna 1953 zvláště hojně v západní části vrcholu Hradiště u Zbraslavi (viz MSb 1954, str. 122), kteréž naleziště jsem v předchozím blíže vyznačil. V roce 1954 se však její růst opozdil. Sbíral jsem ji tam jen v málo exemplářích v půli srpna i za měsíc potom — hlavní žeň nastala až ve 3. dekádě září a trvala do 1. dekády října.

Výkaz mého sběru závojenky olovové r. 1954 pro MÚ prof. Smotlachy:

13. 8. 7 kusů, váha 300 g 23. 9. 72 kusů, 2,500 kg 30. 9. 101 kus , 3,300 kg
11. 9. 9 kusů, váha 250 g 25. 9. 50 kusů, 1,700 kg 9. 10. 52 kusy, 3,100 kg

Celkem 291 kusů v čisté váze (netto) 11,150 kg.

Na stejném nalezišti nasbírala Milada Dvořáková, referentka ČMS: 14. 9. 17 kusů, 540 g; 24. 9. 84 kusy, 2,600 kg. Celkem 101 kus, 3,140 kg.

Částečná nesrovnalost mezi průměrnou vahou a počtem kusů se vysvětluje tím, že s počátku, uprostřed srpna, rostlo v téměř bezhlubném lese na dvou okrajových, slunci přístupných místech, v chráněné poloze pod záštitou nízkého doubí, několik velkých plodnic jako příznak jejich teplomilnosti, pochopitelné u letní houby, a jako pozoruhodné potvrzení věrnosti kalendáři za všech okolností. Za měsíc počínaly růsti rozptýleně drobnější exempláře. Při posledním sběru, v říjnu, převládaly mohutné plodnice, které měly čas, aby dorostly, arciť již z poněkud větší hloubky, ba i zpod kořenů (vliv ochlazení vnějšího prostředí). Nad velikostí některých exemplářů žasl ing. Miroslav Smotlacha, když je nakládal v MÚ do metylalkoholu.

Dubinové růstiště — biotop Quercetum — sledovala závojenka olovová, ale jen porůznu, do přilehlé části lesa pod Baldou a zcela vzácně i na Baldu a svah severozápadně od Kamenného stolu; tam právě se vyskytl u cesty ojedinělý exemplář obrovité velikosti (gigantismus), poražený po nechvalném zvyku jako prašivka — možná že oním houbařem, jenž se tu belhal o jedné

Obr. 26. Skupina plodnic závojenky olovové — Entolona lividum (Bull.) Qu. nakreslených podle nálezů referenta ČMS Jaro Miškovského ze září 1954. Lokalita Hradiště u Zbraslavi. Jeho četné nálezy tvořily základ loňského sběru závojenky olovové. Bylo možno sledovat velikou rozmanitost tvarů plodnic. Mnohé mladé plodnice měly jistou podobu s mladými hřiby, jiné plodnice byly velmi rozložité a bez onoho typického vydutí na dolní části nohy. Vyskytly se i ojediněle plodnice abnormálních rozměrů, na př. naměřili jsme průměr klobouku 18 cm a výšku plodnice 19 cm. Na obrázku zmenšeno. Text a kresba ing. Mir. Smotlacha.

noze (taková je přitažlivost hřiborodého lesa!). Jinak v době nejhojnějšího růstu bujely na dotyčné terase často trsy o 4, 6 až 8 plodnicích, dole srostlých v bílém hlízovitém útvaru, z něhož se daly vykrojit jako z másla, nebo vyrážely v pruzích přímo i do polokruhu, zkrátka, kdekoli se objevila některá nad listovým pokryvem půdy, bylo možno vyhmatat ostatní. Plodnice nestejné velikosti, nižší poprášené červenavými výtrusy z hořejších, upomínají v trsu na růstové uzpůsobení čirůvky nahloučené — Trich. aggregatum (Schff.), liší se však od tuhých trsnatých čirůvek především větší rozložitostí trsu při menším počtu plodnic, k stáru čím dále tím více křehkých, s nožkami bočitými, podélně zbrázděnými a uvnitř vyšeptalými. Jsou-li v mládí nejvíce podobny hříbkům, které se místy objeví také v druzích (viz na př. nález M. Úlehlové-Tilschové, foto Staněk, MSb 1950, seš. 4., obálka), svádějí v dospělosti a přitom ojediněle rostoucí závojenky olovové nejspíše k záměně s mechovkou — Clitopilus prunulus (Scop.) Quél., s níž mají shodné makroskopické znaky: bělavý klobouk, růžové lupeny a moučnou vůni. Vskutku nalezl jsem zde velkou mechovku, na první pohled k nerozeznání od závojenky olovové.

Váha výzkumného materiálu byla zjišťována zpravidla po příjezdu do Braníka, když pokus o zvážení krabice na zbraslavském nádraží selhal — v dopravní kanceláři nevěděli o jiné váze, než v dřevěném stánku tak zvané nádražní restaurace. (Co záleží výpravčímu s červenou čepicí na nějakém houbaření!) A přece mohla zde být v letní cestovní sezoně přesná automatická váha, se zřetelem na rekreanty a chataře.

Pojmenování závojenky olovové, jemuž zjednal u nás platnost Bezděk (1905), odpovídá svým přívlastkem německému názvu »Bleifarbener Glockenpilz«, jak jej zaznamenal Macků (»Český houbař«, Olomouc 1913). Starší francouzští autoři Constantin—Dufour odvozují její vědecké jméno *Entoloma* (z řec. *entos* = uvnitř, *loma* = lem, záhyb) od neviditelného závoje: »à voile non visible«. Bezděk, člen Société Mycologique de France, sdílel názor, že její zprohýbaný klobouk budí představu záhybů velkého závoje, a podle toho utvořil český ekvivalent závojenka (vysvětluje Smotlacha).

Třebaže závojenka olovová dosahuje ve svém rodě — Entoloma — největších rozměrů (klobouk + 10 cm Ø), není podstatného důvodu, aby byla nazývána »velká«, rostoucí podle okolností také v drobných exemplářích, a tím méně »sadovka veliká« (Veselý), když je to houba lesní Německý název »Riesen-Rötling« (Ricken) není závažný ani závazný, ostatně může másti pojmy u samých Němců té či oné státní příslušnosti, kde má místní platnost lidové jméno »Rötling« pro ryzce — Lactarius deliciosus (L.) Fr.

Mimo západní a střední Evropu roste závojenka olovová i na Ukrajině. Sovětský mykolog B. P. Vasilkov píše (1948), že ve středním pásmu evropské části SSSR nebyla ještě nikým objevena, avšak je zde možnost jejího výskytu a následkem toho není vyloučena možnost otrávení. Proto varuje před ní stručným popisem pro její podobnost s mechovkou, která sluje rusky »ivišeň«, roste současně a patří k jedlým houbám 4. kategorie (Vasilkov). — Taktéž v Bulharsku nebyla patrně dosud nalezena, neboť ji nezařadil do své knihy o bulharských houbách Ivan Sečanov (1953).

Resumé.

Jaro Miškovský zjistil roku 1954 opožděný růst závojenky olovové — Entoloma lividum (Bull.) v dubině na vrcholu někdejší keltské pevnosti Hradiště u Zbraslavi nad Vltavou, ve výšce asi 326 m n. m. Při šesti exkursích, v době od 13. srpna do 9. října, nasbíral zde celkem 291 exemplářů, v čisté váze 11,150 kg. Tamtéž sbírala Milada Dvořáková 14. a 24. září celkem 101 exemplář, netto 3,140 kg. Byl to nejúspěšnější výsledek dobrovolného sběru, jejž organisoval Mykologický ústav profesora Smotlachy při Českoslov. mykologické společnosti pro Ústav organické chemie akademika Šorma při Československé akademii věd v Praze za účelem výzkumu jedovatosti závojenky

olovové. Za stejným účelem sbírá se již od r. 1948 muchomůrka zelená — Amanita viridis Pers. phalloides Qu.

Резюме.

Ярослав Мишковский установил в 1954 г. запоздалый рост Entoloma lividum (Bull.) в дубраве на вершине древней кельтской крепости Градиште близ Збраслави на Влтаве, на высоте около 326 м н. у. м. Он насбирал там за шесть экскурсий, от 13 до 9 октября, всего 291 экземпляров этого гриба, чистым весом 11,150 кг.

На том же месте собрала Милада Дворжакова 14 и 24 сентября всего 101 экземпляров, ч. в. 3140 кг.

Это был самый успешный результат добровольного сбора, организованного Микологическим институтом проф. Смотлахи при Чехосл. Микологическом обществе для Института органической химии академика Шорма при Чехосл. Академии наук в Праге с целью исследования ядовитости Entoloma lividum.

Для той же цели собирают с 1948 г. поганку зеленую = A. viridis Pers., phalloides Quél.

Oprava. Na stránce 8. dlužno škrtnout v citátu Neumannových veršů 4. řádek zdola (děkuji, lesy, děkuji) jako přebytečný. Na str. 9. místo Bílovce správně Bílovice. Chyby vznikly nedopatřením tiskárny.

V. Kedyk:

Mykologie v SSSR.

В. Кедык: Микология в СССР.

(Zprávy ze sovětské odborné literatury.)

Z výroční zprávy sovětské Všesvazové botanické společnosti se dovídáme, že tato společnost (Vsesojuznoje Botaničeskoje Obščestvo), založená asi před 40 lety, měla v r. 1954 asi 1400 členů a 18 oddělení (z toho 9 oddělení ve svazových republikách a z nich ukrajinské oddělení s největším počtem členů).

Vědeckým tiskovým orgánem společnosti je »Botaničeskij žurnal«, vycházející nyní již v XL. ročníku, v r. 1954 ve 2000 výtiscích. Vydává jej Akademie věd SSSR.

VBO se dělí na řadu zvláštních komisí a stálých sekcí Jednou ze sekcí je *Mykologická sekce*, založená slavným mykologem a fytopathologem *A. A. Jačevským*, který byl předsedou sekce 12 let, až do své smrti, r. 1932.

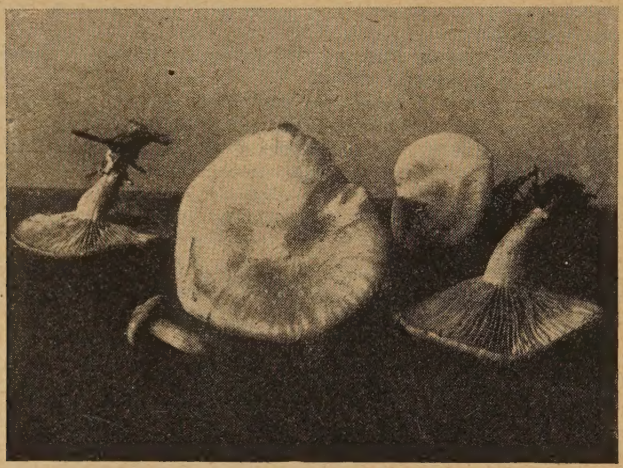
Jačevskij, známý svou vědeckou a neúnavnou organisační prací též za hranicí, uveřejnil asi 500 vědeckých prací. Do r. 1892 se zabýval výzkumem mykoflory Švýcar, Italie, již. Francie a Alžíru, za vedení E. Fischera a jiných tehdejších význačných mykologů, a od r. 1892 pracoval v Rusku. Od r. 1923 byl Jačevskij dopisujícím členem Ruské akademie věd.

Jednou z jeho stěžejních prací jsou »Osnovy mykologii«, vydané až po jeho smrti jeho spolupracovníkem N. A. Naumovym. Světoznámá jsou též jeho herbaria (Exsikáty Jaczewski, Komarov et Tranzschel. Fungi Rossiae exsiccati): od r. 1895 do r. 1906 7 vydání exsikátů po 50 číslech. Jeho dílem je též založení základního mykologického herbaria při Laboratoři mykologie a fytopathologie v Leningradě.

K 90letí ode dne jeho narození (1863) otiskl Bot. žurnál v č. XXXIX/5/1954 článek M. K. Chochrjakovův, věnovaný jeho vědecké práci a jeho zásluhám.

Na 122. schůzi Mykologické sekce (v dubnu 1954) byly čteny a posuzovány referáty: M. K. Chochrjakova »O species u hub« a S. F. Mračkovského »Dějiny mykologických výzkumů na Ukrajině a jejich spojitost s ruskou mykologickou vědou«. Totéž číslo Bot. žurnálu přináší článek významného sovětského mykologa, pracovníka Oddělení výtrusných rostlin Botanického institutu jm.

V. L. Komarova Akademie věd SSSR v Leningradě, B. P. Vasilkova »Pokus výzkumu druhu u vyšších hub na příkladě osikáče — Krombholzia aurantiaca (Roques) Gilb.« V č. XXXIX/2/1954 Bot. ž. byly uveřejněny další dva články B. P. Vasilkova: »O jistém nesouhlasu v mezinárodním mykologickém názvosloví« a recense knihy prof. N. I. Orlova: »Jedlé a otravné houby«. V č.



Obr. 27. Strmělka anýzka — Clitocybe odora (Bull.). Jedlá, chutná, silně po anýzu vonná houba našich lesů (srpen—říjen). Foto Ing. Hoetzel.

XXXIX/4/1954 byl otištěn článek K. I. Karpové-Benua: »O toxických houbách na vláknech bavlny.«

Botaničeskij žurnal přinesl též ve svém čísle XXXIX/6/1954 k 70letí našeho předsedy, Dr Fr. Smotlachy, článek s podobiznou, s oceněním jeho životní vědecké práce a jeho zásluh o moderní československou mykologii. Vedle blahopřání, která došla jako první od sovětských mykologů a vědeckých ústavů k sedmdesátinám Dr Smotlachy, je tato pocta ve vedoucím botanickém orgánu sovětské Akademie věd nevýmluvnějším uznáním vědeckých zásluh jubilanta.

Dr N. Stančev (Sofia):

Jak zabránit otravám houbami.

Д-р Н. Станчев: Как предотвратить отравление грибами.

Existuje několik skupin hub: houby jedlé, otravné (jedovaté) a podezřelé. Všichni milovníci hub musí dobře rozlišovat otravné houby od jedlých, aby se vyhnuli neštěstí.

V kuchařských knihách se uvádějí různé způsoby rozeznávání otravných hub Na př. zkouškou pomocí stříbrné lžíce, zda zčerná, nebo změnou zbarvení houby při krájení, podle vůně nebo chuti a j. Všechny tyto příznaky jsou naprosto nespolehlivé. Nejlepší prostředek je v dokonalém rozlišování hub otravných od hub jedlých, které houbař musí znát. Je záhodno sbírat k jídlu několik málo druhů hub a postupně se snažit poznávat více druhů a sbírat je pak. Některé otravné houby jsou velmi podobné jedlým houbám. Jsou to t. zv. dvojice

hub jedlých a otravných, a nezkušený houbař je nerozlišuje a tak se mohou přihodit smrtelné otravy. Je tudíž v každém pochybném případě nutno dotázat se zkušeného houbaře nebo odborníka mykologa.

Rodina prof. Janiševského se otrávila před několika lety mladým exemplář »bílé muchomůrky« — nejotravnější houby, proti které ještě dosud neexistuje bezpečný lék, protože jed ochromuje ihned ledviny, játra a nervovou soustavu. Byla tu podobnost pečárkám, ačkoli lupeny pod klouboučkem jsou u pečárky růžové a u muchomůrky úplně bílé. Stříbrná lžíce nezčerná v odvaru této muchomůrky, která nemění barvy při krájení a její chuť je velmi příjemná! Mladé, ještě nevyvinuté exempláře jsou pečárce dost podobné, ale nemají **růžových lupenů**, které jsou **rozlišovacím znakem**.

Některé houby, i když nejsou otravné, mohou způsobit žaludeční a střevní poruchy, když jsou staré a proto poloshnilé nebo se rozkládají. Chřapáče nutno spařovat, neboť obsahují jed, který spařením vyprchá.

První příznaky otravy houbami jsou bolesti žaludku a střev, zvracení, průjem, bolesti hlavy, pocení, závratě, hučení v uších, chladnutí končetin, tlukot srdce a j. Objevují se za 1—2 hod. anebo i později. Jen po bílé a zelené muchomůrce se symptomy otravy objevují za 8—12—20 hod. a zároveň nevyléčitelné ochromení organismu. Při otravě houbami je nutno ihned přivolat »První lékařskou pomoc« a převézti nemocného do nemocnice. Je nutný výplach žaludku anebo vyvolání zvracení, podávání hořké soli, klystýr, posílení srdce injekcemi, pití tekutin, podávání podkožně fysiologického sera, transfuse krve a j.

Nejjistější postup proti otravě houbami je: požívat jen čerstvé a zcela bezpečně zjištěné houby, dále nejíst pokrmů z hub, které se dlouhým stáním mohly zkazit.

(Psáno pro Myk. sborník, jako příklad práce bulharských lékařů-mykologů).

Pozn. red. Dr N. Stančev nám poslal dopis, z něhož vyjímáme:

Drazí soudruzi, zasílám vám krátký článek k uveřejnění ve vašem překrásném časopise, jak u nás bráníme otravám houbami. Se svým přítelem, Dr K. Balabanovem, mluvím často o vás a vaší rozsáhlé práci v oboru mykologie. R. 1946 jsem cestoval přes Prahu do Bruselu (jel jsem na antialkoholický kongres) a navštívil jsem jednu z vašich výstav hub. Získal jsem velkolepý dojem. Přijměte mé srdečné pozdravy a projev mé hluboké úcty:

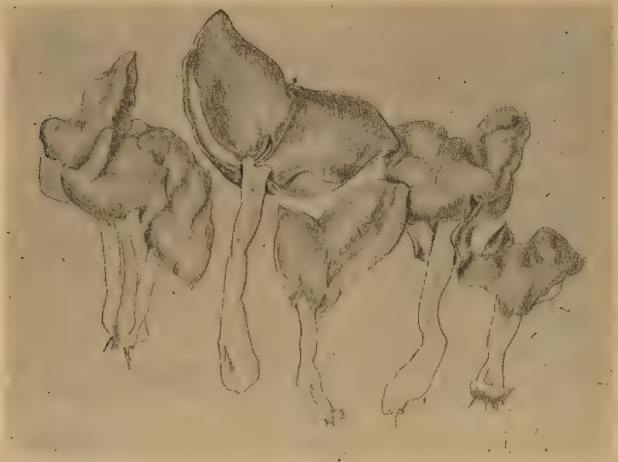
Dr N. Stančev.

Spytihněv Krejčí: **Také jižní Morava vysychá.**

Спитигнев Крейчи: И Южная Моравия высыхает.

Na článek prof. Sm. v ČČsH o vysychání Kr.-Hradecka odpovídám: Jižní Morava též vysychá. I když se přiházejí silné a vydatné deště (loni v červenci průtrž mračen 5 km od nás, letos v červenci přes 200 mm srážek), jest nyní země ještě v hloubce 25 cm úplně suchá. Hladina spodní vody klesá. V hubné floře se jeví zajímavé, ač s praktického stanoviska nikterak užitečné přesuny. Tak na příklad smrže se na známých nalezištích již po několik let neukázaly. Přechod zimy v léto jest příliš náhlý. Tak mám na př. poznamenáno: 28. 3. 1954 chladno, krásně, 29. 3. mrazík, 30. 3. velmi teplo, 31. 3. opět a silný vítr, 1. 4. studeno, 2. 4. velmi zima, 5. 4. teplo, 6. 4. prší celý den 5mm, 8. 4. velmi chladno, 17. 4. ještě mráz, počínaje 23. 4. teplo až velmi teplo. Letos bylo jaro velmi opožděné, takže by za normálních poměrů všude místo dubna stálo březen. Obyčejně, pokud rostly, nalézal jsem poslední smrže kolem 2. 5., letos by tedy měly růst až do konce května. Mizení, po případě zmizení smrží pokládám za důkaz vysychání a za důkaz přeměny zdejšího klimatu na stepní. Tato změna děje se tak rychle, že stačí život jedné generace, abychom ji pozorovali. Když jsem před třicetipěti léty přišel na jižní Moravu, vypadalo to ještě docela jinak nežli dnes. Dalším nápadným zjevem letos jest, že much

načervenalá, které bylo ještě loni velmi mnoho, byla letos skoro vzácná, takže jsme měli možnost jen asi třikráte ji pojísti. Též datum prvního výskytu bylo velmi posunuto, jiná léta již i koncem dubna, letos až 12. července. 26. IX. 54.



Obr. 28. Chřapáč pružný — Helvella elastica (Bull.), jedlá, u nás v lesích v pozdním jaru a na začátku léta dosti častá houba. V lese u cesty ze Špindlerova Mlýna k Sv. Petru v červenci 1954 sebral a nakreslil Ing. Mir. Smotlacha.

Jarka Patrik Blažek: **Kursy pro rekreanty.**

Ярка П. Блажек: Курсы для рекреантов.

I když my Čechoslováci jsme národ v oboru houboznalectví nejvyspělejší, nemůžeme být spokojeni s dosavadním stavem. Je zde ještě mnoho a mnoho lidí, kteří ničí houby v lese z prosté neznalosti. Ničí tím každoročně statisícové hodnoty, které by mohly být národohospodářsky využity, hodnoty, které by mohly zpestřit jídelní lístek statisícům. Máme zkušenosti z loňského roku, kdy rostlo nesmírné množství hub, a přece víme, že v Praze, a jak slyším i v ostatních městech, bylo jich na trhu nebo v obchodech velmi málo. Obyčejně vše zkonsumovali sběratelé sami nebo uplatnili přímou cestou u svých nejbližších známých. Byly to ovšem houby pozůstávající z šesti nebo devíti nejvíce známých druhů. Všechno ostatní zůstalo v lese hnít. I když, dík stálé propagaci houbařských odborníků, je dnes mnoho houbařů, kteří znají další desítky jedlých hub a tyto sbírají, je stále přece jen velké procento těch, kdož svého koníčka pěstují a uplatňují hlavně u hříbků.

V posledních letech jsem se přesvědčil sám, jak mnoho se dá ještě dělat pro propagaci hub, a to zvláště proto, že máme u nás tolik houbařů — vědeckých pracovníků a propagátorů.

Byl jsem po tři léta na rekreaci ROH. Dostal jsem vždy přidělenu zotavovnu v lesnatém kraji a v čase, kdy houby rostly. Proto jsem uspořádal vždy výstavku hned v prvých dnech rekreace a na té seznamoval rekreanty postupně s houbami jim neznámými osvědčenou methodou, od známého k méně známému až neznámému. Ani jsem nečekal takový úspěch, jaký se vždy dostavil. Měl jsem při obědě a při večeři pravidelně velice málo času na jídlo, jelikož brzy dochá-

zeli zájemci z okruhu rekreačního střediska a naše zotavovna stala se poutním místem pro houbařské vášnivce. Během rekreace podařilo se mně takovou poznenáhlou výchovou dosáhnout toho, že v nejbližším okolí zmizely růžovky, čechratky, holubinky, modráci všech druhů, žampiony, bedly, sluky, katmanky, žemličky, ale dokonce i »spissy« (much. šedé) a houževnaté mlynářky.

Večer co večer a vždycky po obědě jsem měl krátké informační zprávy o houbách a pak bylo určování donesených exemplářů. Nakonec u nejběžnějších druhů jsem rekreantům jen potvrzoval jejich vlastní určení hub. Málokdy pak docházelo u nich k chybným určením. Považuji tento druh propagace za velice účinný proto, že jinak při pořádání krátkodobého kursu si posluchači houbu nezapamatují a mnohdy zůstane v nich jen vzpomínka na kurs, ale sami si bez vedení odborníka později netroufají houbu sebrat a zkonsumovat. Jaký měla taková výstavka úspěch, se ukázalo v lesním táboře **pod Třemšínem u Rožmitálu**, kde si vyžádala vedoucí referentka ROH, abych tam houby nechal vystaveny také pro další turnus, a žádala mne, abych tam zůstal i nadále, jelikož je to velkým přínosem jak po stránce společenské, tak i národohospodářské. — Při rekreaci ve **Starých Splavech** učinil jsem po týdenním »školení« pokus, jaký dělával Dr Smotlacha. Řekl jsem rekreantům ráno: »Přineste z lesa všechny houby, které najdete, uděláme si smaženici!« Byly toho plné čtyři stoly v jídelně. Třídil jsem houby, deset nebo dvanáct dobrovolníků houby čistilo a večer byla smaženice. Kuchař připravil z opatrnosti druhé jídlo, kdyby snad někomu houby nechutnaly, ale to mu skoro všechno zůstalo. Byli někteří opatrníci, kteří neměli odvahu pustit se do hub, jež viděli ráno v lese v roztodivných formách, barvách, pachu a chutích, a ptali se, nebude-li jim zle. »To je detail,« odpovídal jsem, »nač jsi u nemocenské pojišťovny? Tak je ti „houby" zle. Konečně jsem objednal v nemocnici v České Lípě šest lůžek, tak snad to stačí. A auto je před garáží připraveno, jen spustit motor.« Když viděli mou jistotu a že si z nich tropím švandu, i skutečnost, že jsem si sám nabral důkladnou porci smaženice, pustili se do hub také a výsledek: dnes a denně jsme měli něco z hub. Později dostávala kuchyně stále méně hub ke zpracování. Všichni sušili.

Podobné to bylo na rekreaci v **Luhačovicích**. Tam nešlo sušit, proto se houby zkonsumovaly, ale naše zotavovna byla dostaveníčkem stovek lázeňských hostů, kteří se šli buď na houby podívat jako na lázeňskou atrakci nebo také — a těch bylo více — aby si ověřili své znalosti hub.

Bylo by dobře, kdyby kulturní referát rekreací ROH pamatoval na tyto kursy. Jistě mnoho členů ČMS by se k této práci ochotně přihlásilo. ČMS (Sm.) o tom od r. 1948 již několikráte jednala.

Podobné zkušenosti mám z houbařských kursů, které jsem pořádal ve svém rodišti Rychnově n. K. a v blízkém Kostelci n. Orl. Tam byl zvláště velký zájem o výstavu. Přinášení hub se zúčastnila ochotně školní mládež a veškeré výlohy třídenního kursu uhradilo nízké vstupné na výstavu. Zde je velice vděčné pole působnosti pro Osvětové besedy, zvláště proto, že v žádném případě nemůže vzniknout deficit, kterého se pořadatelé tak často bojí. Takové kursy a výstavy mohou přinést jen klady jak po stránce výchovné, tak i po stránce gastronomické i hospodářské. Přátelé z řad učitelstva, naskytá se vám zde možnost uplatnění v místě vašeho působení.

Hynek Zavřel:

Několik vzácnějších druhů rzí z ČSR.

Гинек Завржель: Некоторые редкие виды ржи из ЧСР.

Rzi patří k nejlépe známým skupinám mikromycetů snad také proto, že mnohé z nich napadají hospodářské plodiny a způsobují značné snížení jejich výnosů. Vývoj těchto hub je velmi zajímavý; četné druhy potřebují k plnému vývoji dvou hostitelů. U některých druhů není ještě celý vývojový cyklus znám; vůbec je v životě rzí ještě leccos záhad-

ného a tím je možno vysvětliti, že boj proti rzivosti hospodářských plodin je dosud málo úspěšný.

Zabýval jsem se touto skupinou parasitických hub po mnoho let; četné moje nálezy zajímavých druhů publikoval dr. R. Picbauer ve svých příspěvcích. Ze svých poznámek vybírám tu několik druhů, jejichž rozšíření je u nás poměrně málo známé. Uvádím jen latinská jména, neboť české názvosloví není dosud vypracováno. Bubák ve své monografii českých rzí (Houby české, díl I, rezy, 1906) má 21 rodů a 305 druhů a od vydání této práce zvýšil se značně počet u nás známých druhů. Bude proto obtížné vyhledati pro všecky rody a druhy rzí vhodná česká jména, ale jednou i k tomu jistě dojde.

Puccinia dentariae FUCKEL. Tato rez napadá všecky 3 druhy u nás rostoucích kyčelnic (Dentaria), jejichž listy často deformuje. V Hostýnských kopcích vyskytuje se dosti hojně na kyčelnici devítilisté (D. enneaphylla) nikoliv však všude, kde roste hostitelská rostlina. Sbíral jsem ji na Ožináku (600 m) a ještě na jiných místech. Spolu s kyčelnicí devítilistou roste v těchto kopcích hojně k. cibulkonosná (D. bulbifera) a místy také k. žlaznatá (D. glandulosa), ale na těchto hostitelích jsem tu rez marně hledal. Zato jsem ji našel na k. cibulkonosné v lese Žebračce u Přerova, zde sestupuje z vyšších poloh do nížiny hostitelská rostlina spolu se svojí specifickou rzí.

Málo známou rzí u nás je Puccinia caulincola SCHNEID. Cizopasí na mateřídoušce (Thymus), snadno se však přehlédne, protože kupky zimních výtrusů jsou nenápadné, napadené rostliny jsou povytáhlé. Po prvé jsem ji sbíral na Králově holi (1200 m) při výstupu na Velkou Fatru v létě 1936. Později jsem ji našel na těchto lokalitách: v r. 1946 na kamenné zídce u turistického hotelu na Bílém kříži (900 m) v Těšínských Beskydách, téhož roku na hřebenu Javorníků (Gigula 900 m), následují místa v Hostýnských kopcích: r. 1948 a znovu r. 1953 na kamenné ssuti starého lomu nad Chvalčovem (400 m) a r. 1950 na Pardusu (700 m) nad Rusavou. V nížině jsem tento druh nikde neviděl, ačkoliv mateřídouška je všude hojná.

Puccinia astrantiae KALCHBR, zdá se u nás býti dosti vzácná. Napadá listy jarmanky větší (Astrantia major). Vyskytuje se v lese na úbočí Hostýna (500 m) a v Blazickém lesíku (260 m) u Bystřice p. H. Na společné exkursi s dr. Picbauerem jsme ji sbírali na Vojšických lukách již. Radějova (Bílé Karpaty).

Puccinia convolvuli PERS. přichází na opletníku plotním (Calystegia sepium). Na jeho listech vytváří nejdříve okrouhlé skvrny accidiové a později kupky letních a zimních výtrusů. S tímto druhem setkávám se často v zahradních plotech a v křovinách v Kroměříži a v blízkém okolí. Je hojný také v Dřevohosticích a v sousedních vsích. Sbíral jsem jej také ve vrboví na břehu Bečvy u Přerova. Uvádí se i ze svlačce rolního (Convolvulus arvensis), ale na této rostlině jsem jej dosud marně hledal.

Jen stručně se zmíním ještě o několika druzích. Endophyllum euphorbiae silvaticae (DC) WINT. cizopasí na pryšci mandloňovitém (Euphorbia amygdaloides). Znám ji z lesů na Kelčském Javorníku a z Dřevohostického lesa.

Cronartium ribicolum DIETRICH napadá mladé vejmutovky (Pinus strobus) v lese na Hostýně a způsobuje usýchání větví a pak i celých stromků. Borovice vejmutovka je původem z Ameriky a je to výstražný případ pro lesníky, aby nezaváděli bez výběru cizokrajné dřeviny do našich lesů. Také vejmutovky, vysazené pro ozdobu do parku v nemocnici v Přerově, byly touto rzí silně napadeny.

Příbuznou Cronartium asclepiadeum FRIES. našel jsem v parku Michalově v Přerově Napadla zde ve skupině mladých borovic lesních (Pinus silvestris) jediný stromek. Po vykácení nemocného stromu se na ostatní borovice nerozšířila. Další vývojové stadium prodělává tato rez na pivoňkách (Paeonia) a tolitě (Cynanchum), na nichž bývá dosti hojná.

Podrobné vysvětlení stélek a života rzí s obrázky příště od Dr. M. Pulcharta. Red.

A. Otáhal:

Stálá výstava hub — učitel a propagátor.

A. Отагаль: Постоянная выставка грибов — источник поучения и популяризации.

V srpnu 1951 zřídili jsme v Ostravě na tř. J. Dimitrova stálou výstavku hub, aby sloužila naší odbočce jako propagátor, a aby Ostravanům byla učitelem. Každoročně bývá v ní na 200 druhů hub přibližně v 900 exemplářích.

Jak výstavka plní své poslání, možno posoudit z následujících několika příběhů.

Čekal jsem na vlak na zastávce Klokočov, oblíbeném místě houbařů nejen z Ostravy, ale z celého širokého okolí. Jedna houbařka nesla krásné holubinky nazelenalé. Tázal jsem se jí, nebojí-li se jíst zelené houby, když muchomůrka zelená je smrtelně jedovatá. Odpověď mne potěšila. To prý by museli být dávno mrtví ti, co je dávají v Ostravě do výstavky. Bydlí blízko a velmi často si tam houby dobře prohlíží. Řekl jsem, že i já se tam učím znát houby

a dal jsem jí na zkoušku několik muchomůrek růžovek, kterých jsem měl dost. Slíbila, že si je usmaží s klouzky.

Příští neděli jsem se s ní opět sešel a ona i její manžel chválili růžovku. »Dříve jsme do nich kopali, ale teď víme, co škody jsme nadělali. Již nerozbijeme ani jednu houbu!«

Obr. 29. Pět plodnic strmělky voskové — Clitocybe cerussata Fr., vyrostlých v Bělověžském pralese v Polsku. Foto inž. Orloš. Roste i u nás na podzim ve smrkových lesích v kruzích a pruzích. Jedlá, chutná houba. Článek Or ošův z technických důvodů odložen na příště. Sm.

Jindy jsem nesl bedle, které měly kloboučky ještě uzavřené. (Dám je doma do vody a příštího dne mám krásně rozložené klobouky na řízky.) Dva houbaři se pochlubili, že je také sbírají. Poznali ji ve výstavce. Jeden z nich vytahoval opatrně něco z koše a povídal: »Toto prý je také jedlá houba, také byla ve výstavce.« Ukázal mi krásnou kotrč kadeřavou. Jeho babička prý také takové houby sbírala, ale neví přesně, je-li to ona. Houba ve výstavce prý mu připomenula lahodnou vůni polévky z chlapeckých let. Zeptá prý se v ostravské poradně, zda se nemýlil. Když viděl, že i já si nesu kotrče, uvěřil, že »je to ona«.

Jednou jsem přišel na zastávku právě ve chvíli, kdy se menší společnost dohadovala o jedovatosti hub. Nějaký »znalec« dokazoval, že každá houba je jedlá, když se klobouk oloupe. Jiný však namítal, že viděl v Ostravě vystavenou muchomůrku zelenou, která byla označena jako smrtelně jedovatá. »Znalec« se mu vysmál a řekl, že by ji snědl oloupanou třeba syrovou, aby dokázal, že není jedovatá. Přistoupil jsem k němu a nabídl jsem mu jednu ze svých, které jsem měl zvlášť vybrány pro výstavku. Vymlouval se, že pil právě vodu a že by ho tlačila v žaludku. Dal jsem mu dobré poučení o jedovatosti hub a on odešel. V koši měl však jen hříbky! Ostatní plně se mnou souhlasili. Někteří řekli, že dobře sledují houby ve výstavce a ukázali mi, že sbírají holubinky, hřiby žlutomasé a strakoše. Byli rádi, že výstavka je umístěna na tak rušném místě. Slíbili, že se budou z výstavky dále učit.

Že výstavka koná dobrou službu, je patrno také z toho, že naše houbařská poradna je velmi často navštěvována. Téměř všichni návštěvníci poradny se odvolávají, že viděli takovou houbu ve výstavce a žádají o posouzení, je-li

to skutečně jedlá houba. Náš neúnavný vedoucí poradny prof. J. Vodička rád vyhoví a odpoví na nejrůznější dotazy.

Stálá výstavka přináší ukázky hub po celý rok a zájemci jsou informováni o tom, co právě roste. Nevyžaduje tolik nákladu, jako pořádání výstavy. Vřele doporučuji všem houbařům, aby ve svých bydlištích pořídili třeba jen malé stálé výstavky — sobě pro radost a ostatním pro poučení a posílení lásky k přírodě.

Dr F. Smotlacha:

Vpřed! II.

Д-р Ф. Смотлаха: Вперед! II.

(Pokračování)

15. Již jsme upozornili (bod 3.—4.) na biologickou hodnotu ve stravě člověka. Jsou důležitou součástí lidské biologické stravy (změna, vitaminy, stopové prvky a látky, příjemně vzruchy mysli, balast k vyměšování). Jsou výtečné i pro výkrm vepřů, kachen a hovězího dobytka.

16. Proto je třeba hub více využít a hromadně je sbírat i pro kuchyně podnikové, školní, vojenské, STS a JZD. Žádáme to od r. 1948. Chceme spojit rekreační a tělovýchovný sběr s praktickým, velmi cenným užitkem. Všude zaveďme silážování hub (bod 4.) podle vzoru SSSR.

Také silážování a mražení hub ve velkém žádáme od r. 1948 (obnoveno r. 1954).

17. Známe ještě mnoho způsobů, jimiž se mohou houby, jejich sběr, výzkum a studium příznivě uplatnit ve zvýšení a zlepšení potravinové základny ČSR. Je tu ovšem potřebí větší spolupráce všech příslušných činitelů s námi. ČMS, MÚ, MSb, i Šm. a SVŠM jsou tu již od r. 1905 postupně vždycky ochotně k disposici, ač pracují dobrovolně a zdarma. Sami vše nezmohou!

18. Je nutná spolupráce našich dalších pracovních a vědeckých středisk. Ta dosud schází. Jak možno bez našich padesátiletých zkušeností pracovat na př. v mykorrhize? Je tu potřebí na př. i dokonalého rozboru chemického všech důležitějších druhů hub jedlých i jedovatých, i celý východ Evropy to potřebuje. Dávno žádáme stanovení jedů much. pantherové (Am. pantherina DC), závojenky olovové (Entolona lividum Bull.), kořenných látek pesterce (Sclerodérma), bělolanýže (Choiromyces) atd. V houbách jsou nepochybně i léky, barvy a p. I v tom všem chceme pomoci.

Ale spolupráce tu většinou schází, ba naopak práce naše — a to je třeba znovu a znovu konstatovati — je rušena. Tak se na př. naše snahy, jimiž chceme zabrániti smrtelným otravám, způsobeným barevnou záměnou jedlých hub s much. zelenou — Am. viridis (Pers.), phalloides Qu., much. zbělenou — Am. verna (Bull.), much. bílou — Am. virosa Fr. (od r. 1909—1953 otrávilo se u nás smrtelně těmito houbami na 500 osob!) jsou stále rušeny polovědou, jež má na svědomí zejména v posledních letech všecky otravy těmito houbami. Tak na př. »Vesmír« ještě r. 1955 užívá místo ochranného našeho názvu much. zelená starého nesprávného a nevarujícího názvu »m. hlízovitá«, místo m. zbělená, nesprávného a nevarujícího názvu »m. jarní« a místo našeho m. bílá — nevarujícícho a starého názvu »m. jízlivá«. Tím jsou zajištěny smrtelné otravy uvedenými houbami u čtenářů »Vesmíru« i do budoucna.

19. Pamatujeme, že ČMS a MÚ volají nejen po zvýšeném sběru hub (viz bod 2), avšak i lesních plodin vůbec a že obé pokud možno spojují, stejně, jako spojí studium a sběr hub se stadiem a ochranou lesa a přírody vůbec.

20. Upozorňujeme znovu, že Češi a Slovaci, oba národové středozemní, jsou již polohou své země voláni ke studiu a sběru hub a k plnému jich využití. Je to jejich přímo životní povinnost, aby stáli v tomto směru daleko v čele všech národů. To se naší zasluhou již děje. Jsme v čele. To třeba udržet, zvýšit.

Obr. 30. Zrůda „lahvice" čirůvky nahé — Tricholoma nudum (Bull.) donesená v říjnu 1954 do Ústřední bezplatné poradny ČMS (MU). Jde tu o nakažlivou chorobu houby, nejčastěji hřibů, křemenáčů, modráků, kde noha dole lahvicovitě zduří, kdežto nahoře zůstane tenká a často se zkroutí. Stejně zakrní i klobouk, takže podoba k láhvi je tu nápadná. Kreslil ing Mir. Smotlacha.

Roku 1955 zjistil jsem v Dobříši „lahvici" i na hřibu hořkém (B. felleus Bull.) Sm.

21. Naše země uprostřed Evropy jsou od pradávna nejen rájem na pohled, ale i ve skutečnosti růstištěm cenných darů přírody, k nimž patří nepochybně i houby. Proto od r. 1905 voláme po jejich výsběru a dokonalém všestranném využití především pro náš lid. Chceme na př. trhy hub v Praze. I prodej našich hub do ciziny sem patří. Ale »dosud hnijí«, jak jsem v r. 1907 po prvé řekl, »miliony v lese«. Pamatujme také, že k lepšímu výsběru hub jedlých a k ochraně před otravami připravujeme po řadu let i mapy hub.

22. Již v I. světové válce (1914—16) jsem zjistil, že naše kraje obsahují tytéž houby, jako Polsko, Bělorus a Ukrajina (Volyňsko), ale že u nás roste více hub nežli v krajích, kde jsem je tehdy studoval, i když jinak není mezi houbami Polska, Bělorusi, Volyňska, východní Haliče a našimi v podstatě žádného rozdílu. A totéž jsem zjistil při své návštěvě SSSR r. 1938. Také za svého studia hub v celé Evropě v letech 1927—38 v zimních na sever a západ od nás jsem zjistil totéž. Jsou tu druhy celkem stejné, ale čím dále jdeme na sever, tím více jich ubývá. Odlišnosti od nás jsou na pobřeží mořském, které nemáme, v krajích subtropických a tropických. Výzkumy v našich houbách (na př. v chemii), uplatní se v celém světě.

23. ČSR je nepochybně hubnou komorou střední a severní Evropy. Naše liška obecná je nejdražší houbou na severu a západě Evropy. Je totiž jedinou houbou »košer«. Toho je třeba (jsou to naše staré návrhy) lépe než dosud obchodně využít.

24. Stejně je nutno lépe využít konservace hub. Vyvážejme je (při náležité kontrole) sušené a nově hlavně mražené (viz již bod 4). Ty jsou totiž velmi chutné a biologicky velmi cenné. Jsou mnohdy dokonce lepší nežli houby čerstvé. Ovšem chybí jim dosud dobrá obchodní reklama, jak pro nás, tak i pro cizinu.

25. O všech otázkách a návrzích svrchu (1.—24.) uvedených, velkých klobouk atých hub se týkajících, jsem od r. 1905, od kdy v nich postupně vědecky pracuji, již přednášel a psal mnohokrát a daleko podrobněji než zde. Dnes píši o nich jen letmo a znovu je tímto předkládám příslušným činitelům, aby se na ně nezapomínalo a docela nezapomnělo, nebo aby nebyly daleko později bez nás nově nalézány a nově hlášeny, jako se děje na př. v mykorrhize, u záhrany čmeláků, u panenského jablka, odkopkové švestky, u silážování hub, atd., o čem budeme ještě mluviti.

Pokračování příště.

a) Část všeobecně poučná.

Ing. Albert Urban:

Hledáme houby I.

V Martině na Slovensku kypěl před druhou světovou válkou vysoko se vzdouvající kulturní život. Okolo Matice Slovenské a Národného Muzea se kupily hloučky spolupracovníků a také gymnasium, Štefánikův ústav, obchodní akademie a hospodářská škola poutaly k sobě početné vzdělance. Štátny ústav pre zveľaďovanie živností pěstoval a povznášel slovenské lidové umění a hostíval mnohé význačné výtvarníky. Malířství mělo zde chvalně známé představitele, Mitrovského, Bazovského, J. Vodrážku, Hlobila, Šippicha, Ondrejčku, sochaře Štefunku a j.

Ale co to má společného s houbami?

Hned k tomu přijdeme. Pokouším se o příměr.

Vyličené prostředí mocně zapůsobilo na prostou duši kteréhosi soudního úředníka, který v sobě pocítil umělecké sklony, jakmile vystoupil jako ochotník na prkna slávy a vedl si tam podle svého úsudku docela dobře. Ale jeviště a herecký výkon jej nemohly zcela uspokojit, i když se mohl zhřívat příjemnými pocity z uznání a potlesku obecenstva, které však vždy příliš brzy zapomínalo. Rozhodl se proto usilovat o dosažení úspěchů trvalejší ceny. Hodlal se cele oddat malířství. Především si koupil několik knížek pojednávajících o umění výtvarném, o technikách malířských, o barvách a jejich harmonii a o mnoha jiných podobných věcech. Když všechno důkladně prostudoval, nakoupil si rozličné malířské potřeby, pěkně lakovanou skřínku s olejovými barvami, tucet štětců, štafle, paletu, špachtli a tuto výstroj doplnil ještě několika hadry z rozstříhané odložené košile. Takto vyzbrojen, vypravil se jednoho dne ke Strečnu, aby si tuto pozoruhodnou zříceninu zvěčnil na plátně.

Ale jaký div! Třebaže věděl, že má začínat od nejtemnějšího místa obrazu a vtiskl si v paměť, kterak má barvy míchat, štětec na plátno klást a tak všechno, práce se mu nedařila. Mrzut díval se zasmušile na pokecané, opravdu pokecané plátno a přemýšlel. Čím to je? Je-li možno se dějepisu či mluvnici nebo i počtům naučit z knih, proč není možné se naučit kreslení a malování?

Tak nějak se asi také podivuje houbař začátečník nad tím, jestliže nenachází houby, které chce sbírat i když si opatřil nejrůznější spisy a příručky o houbách a důkladně si je doma předem prostudoval. Všude je přece jasně uvedeno, na jakých místech se ta která houba vyskytuje, v kterou dobu roční, v smrčinách, bučinách či borovém lese a často bývá dokonce podotknuto, že se vyskytuje na všech stanovištích hojně.

Tak se třeba podívejme, co píše Dr Smotlacha ve svém Atlase hub I.:

»Na obrázku vidíme pravé ryzce ‚nakládačky'. Kdo je chce sbírat, musí na ně na podzim za deštivého počasí do mladých smrčin, kde hojně rostou na okapech a v okolí mladých stromů smrkových, pokud sahají jejich kořeny. Zejména je hledáme také při okraji celé smrkové kultury (za suchých let na okraji severním). Je zajímavé, že i pro ‚nakládačky' hřibu obecného, krásně bílé a drobné, je nutno chodit do smrčin, avšak do smrčin již starších a spíš dovnitř, blíže ke kmenům, kdežto ryzce rostou i na obvodu koruny.« A dále:

»Hlavní dobou jeho růstu je podzim od září do zimy, kdy za příhodného počasí se objevuje *ve spoustách.*«

Proč jste tedy nenašli ani jediný ryzec, když jste se na ně vypravili v září za hojného deště, do smrčin, prolezali jste houštiny i vzrostlé lesy, byli promočeni na kůži a po ryzcích ani stopy? Ba ani na ty hříbky nakládačky jste nepřišli, ač jste rozryli, jak tvrdíte, spoustu stlaní okolo smrkových kmenů, že bylo stydno pohlédět?

Nebo v jiné knížce od Smotlachy—Vejrycha, nazvané: »50 druhů hub, které doporučujeme sbírati«, je na str. 28. vytištěno:

»Křemenáč osikový čili také ‚osičník' je naše známá, užitečná, chutná houba, obecně sbíraná a na trzích prodávaná. Roste zejména v září a říjnu *všude*, i mimo osiku (kde je nejhojnější), také pod jinými stromy zvláště též v lesích jehličnatých.«

Tak a teď nám vysvětlete, proč jste nenalezli jediný křemenáč, třebaže jste se na sběr hub dokonale připravili, několik knížek přečetli, s košíkem na ně se v září vypravili a hledali skutečně všude, pod osikami i mimo ně, jak knížka předpisuje. Vidíme, že se trochu červenáte, snad z ostychu, že se vám nechtělo vstávat a teprve, když už se slunce vyšplhalo vysoko na oblohu jste se rozhoupali a zamířili k lesu, odkud se již vraceli čipernější sběrači s ranci hub. To vás ovšem omlouvá, protože všechno, co za něco stálo, bylo už asi vysbíráno. Tvrdíte, že příští rok na to půjdete jinak? To byste měli věru uděsat! Máte zato, že hříbky, křemenáče, ryzce byste marně hledali? No dobře! Co ale tedy míníte podniknout? Spokojit se s holubinkami, říkáte? To by šlo. Holubinky jsou přece také znamenité houby a je jich plný les. Nikdo je nesbírá, nejvýše nějaký nevychovanec do některé kopne. Ale kterak jste na tenhle nápad přišli? Jako se obvykle v životě děje, — náhodou. Dostal se nám do rukou spisek Václava Melzera: »Atlas holubinek«. Když jsme jej prostudovali, shledali jsme, že pro náš sběr nejvýhodnější je holubinka nazelenalá, o které se na str. 161. říká:

»V suchých lesích, s oblibou na jejich výslunných okrajích mezi travou, hlavně pod břízami a duby od července do konce září i za trvalého sucha místy *hojná*. Ač poněkud tvrdá, náleží přesto *k nejchutnějším houbám* vůbec a již u starých Římanů těšila se velké oblibě.«

Nu, když Marcus Aurelius v Římě kdysi, proč ne vy v Jablonci dnes? A jak to dopadlo?

Nemáme štěstí. Ačkoli byl suchý rok, nepršelo téměř po celý červenec, ač lesy byly právě takové, jaké jsou předepsány v knížce, se slunnými, travnatými okraji, vroubené bílými břízami a tu a tam i mocnými dubisky, nenašli jsme holubinku nazelenalou, ani jinou jí podobnou.

Čím to je?

Přemýšlejte o tom! V příštím čísle se pokusíme vašemu nezdaru přijít na kloub.

Ing. RNC. F. M. Kout:

Můj sběr u Plzně (1954).

Poštěstilo se mi v létě a na podzim najíti několik tvrdých pařízků, na kterých rostly opěnky-lipůvky. Na ty chodil jsem pak pravidelně. Jsou to výborné houby, myslím jedny z nejlepších vůbec, ještě nedoceněné, málo známé a málo sbírané; mají nevýhodu, že jsou velmi křehké a proto doporučuje se jistě sbírati je odděleně od ostatních hub, zejména tvrdších (křemenáčů a p.), aby nebyly rozmačkány. Připraveny jsou výborné zejména s vajíčky, v polévce, sušené a p.

Lišky obecné, jedny z nejznámějších a nejsbíranějších hub, doporučuji nejlépe připravovati jako guláš, t. j. na smažené cibulce s paprikou; dobré jsou též s paprikovými lusky a rajčaty dušené. Rozhodně jsou na tyto způsoby pro svou osobitou — divokou — chuť lepší, než jak se nejčastěji připravují, t. j. na omastku neb s vajíčky.

Ještě snad nikdy v životě jsem se nenasbíral ani nenajedl tolika žampionů či pečárek, zejména ovčích, pak i polních či pravých. Nalézali jsme je letos na lukách i na polích a pastvinách od července až do pozdního podzimu; naposled nalezli jsme i po mrazech 1 kus silný Ø 15 cm na louce u Štěnovic 14. listopadu. Manželka je nejraději — zejména velké plodnice — připravovala osmažené jako řízky; dále je z nich výborná omáčka, též neméně dobré jsou do polévek, zejména zeleninových a hovězí, sušené i nasolované. Opravdu nepa-

matuji ještě za celého svého života takovou úrodu žampionů; lidé je poměrně dosti málo sbírají z obavy před záměnou s muchomůrkou zbělenou.

Přišel jsem letos v létě v lese — v dubovém mlází smíšeném s jehličňany — u Štěnovic na velkou plochu, kde byla spousta stročků trubkových (kominíčky). Nikdo je tu asi nesbírá, ač je to výborná houba, kterou sbírám již od r. 1937 a hodí se k úpravě na všechny možné způsoby. Mohu je každému jen doporučit (zejména na karbanátky!). Poměrně, zejména pro silné barvení polévky, se málo sbírají. Chodím nyní na ono místo pravidelně, vždy je tam naleznu. R. 1954 až do října i počátku listopadu.

Fr. Řezníček: **Konservování hub zavařením.**

Každý z nás známe jistě ten labužnický pocit, jenž se nás zmocňuje v zimních měsících, při vzpomínce na čerstvě upravené houby, kdy přemnohá část houbařské rodiny odkázána jest pouze na spotřebu běžně konservovaných hub, t. j. suchých, v octě, soli n. pod. Je pravda, že i suché houby řádně upravené dají při použití bohaté receptury (viz prakt. část. ČČSH — Dr Sm. »Houby v kuchyni« atd.) a trošce individuální kuchařské fantasie řady a řady chutných jídel ať již z hub samých či z přímé kombinace s jídly jinými. Přidržme se zde té nejvšeobecnější a nejrozšířenější úpravy čerstvých hub: »s m a ž e n i c e«. Ona jest prvá, kterou si šťastný lačný houbař-laik po zimní přestávce upraví a přiznejme, že i my členové ČMS, jimž je houba mimo to i vědeckým objektem a kteří máme tuto zimní přestávku znalostmi druhů hub zkrácenou na minimum, rádi v představách vyvoláváme obraz čerstvé smaženice či jinou úpravu z čerstvých hub, doprovázený často mlasknutím: »Pane, kdyby byly!«

Splnění těchto tužeb a zaražení zvýšené sekrece slinných žlaz umožní nám všem konservování čerstvých hub do zavařovacích sklenic. Chci zde tlumočiti naší houbařské veřejnosti několik nabytých zkušeností, jichž opominutí má v zápětí obávaný nezdar a neopodstatněnou nedůvěru v tento druh konservace.

Systém zavařování do sklenic jest naprosto stejný jako u ovoce, zeleniny, masa, tuků a j. Ale právě tak jako je přímo lehké zavařovat popsaným způsobem ovoce a zeleninu, mstí se mnohonásobně opomenutí určitých zásad při zavařování produktů živočišných citelnými ztrátami figurujícími ve finanční hodnotě zavařovaného obsahu, nehledě k možnostem zažívacích poruch, látkové výměny a toxických otrav. A s houbami, jelikož obsahují značné % látek bílkovinných, musíme dbáti téže opatrnosti při zavařování jako u masa, ba často zvýšené, neboť houby i nepatrnou závadou v konservaci ztrácejí to nejhodnotnější co dělá houbu houbou: a r o m a. Přijde to opravdu líto i k zlosti, když z hromádky krásných plodnic, jež jsme se zápalem hledali třeba několik kilometrů od našich domovů, máme vinou naší nedůslednosti odporně zapáchající kaši v dávno již samovolně se otevřevší zavařovací skleničce. Pak si rozhodně řekneme, že se vyplatí, abychom věnovali konservaci zvýšenou péči, jež se nám odmění zpestřením zimního jídelníčku.

Prvořadě musíme si prohlédnout skleničky, jichž chceme k zavaření hub použíti. Tyto nesmějí býti prasklé a hlavně (ty z nově koupených) musí míti víčka neb drážková hrdla r o v n á, t. j. víčka při položení bez těsnicího gum. kroužku nesmějí se houpat — drážky tedy zapadají rovnoměrně do vylisovaných žlábků. Při zabrušovaných okrajích jest tato okolnost téměř vyloučena. Další prohlídku věnujeme okrajům sklenic a víček, aby žlábek či drážky nebyly místy — byť i jen nepatrně — uštípnuté neb jinak porušené. Jedeme proto nehtem po okrajích a cit nás i na malý defekt upozorní. Uděláme nejlépe, když si víčka a skleničky z vyzkoušených »napoprve chytnutých« dáváme k sobě, abychom je příštím rokem nepomíchali. Toto jest důležité zvláště u sklenic zvaných masovek, které mají víčka zdánlivě stejná, ale různost výrobních značek z minula zaznamenává průměrovou odchylku, takže víčko klouže se strany

na stranu, čímž odkrývá v protilehlé straně mezeru, kterou nestačí těsnicí kroužek vykrýt. Tedy pozor! Gumových těsnicích kroužků používáme pro houby nových, pružných. Není naprosto třeba, jak se v některých předpisech doporučuje, vyvařovat gumičky, mýt benzinem či lihem, vysušovat, natírat bílkem a pod. Je jasné, že kroužky musí býti čisté, prosté mechanických částí, ale mohou se klidně dávati na sklenice přímo omyté z čisté vody. Stejně vycházející pára kroužky i drážky zamokří.

Houby, jež chceme zavařovati k pozdějšímu použití, řádně očistíme a nakrájíme. Chceme-li později upraviti smaženici, tedy na drobné kousky. (Jinak dáváme malé tvrdé hlavičky celé, které klademe na sebe a zaléváme mírně osolenou vodou.) Do směsi používáme všechny druhy osvědčených hub. Osobně bych radil vynechati čechratku černohuňatou — Paxillus atrotomentosus Fries vůbec, ani nejmladší plodnice, neboť dodává rozleželé směsi nepříjemnou až odpornou chuť a činí celé jídlo bezcenné, nepoživatelné; zato čechratka podvinutá — Paxillus involutus (Batsch) může se dáti i polovinou, aniž by její osobitá ovocná chuť a vůně převládala. Nakrájenou směs můžeme mírně osolit a jen tak, bez jakékoli jiné úpravy neb přísad, dáme krátce podusiti. Když směs zmenšila svůj objem (zplihla), můžeme ji buď hned plniti do vyhřátých sklenic nebo až po vychladnutí do sklenic studených. Pak uzavřené dáme sterilisovati do páry. Kdo zavařuje pod skleněným vakuačním zvoncem neb pumpičkou, dbá týchž zásad. Plněno musí být za horka a vzduch řádně vyssát.

Při normálním zavařování v hrnci lze v něm skleničky předehřívati již při současném dušení směsi na rendlíku a naplněné dáti horké sterilisovati — zkrátí se tím značně čas. Skleničky plníme normálně asi do ¾ a sterilisujeme při 100° C od bodu varu asi ¾ hod. Sterilisovati možno buď ve speciálním hrnci nebo v každém hrnci normálním, když jsme předem dno vyložili kouskem látky, dřeva n. pod., aby sklo nestálo přímo na dnu. Také lze sklenice stavěti na podložku do trouby neb na podložku přímo na kamna. Po určeném čase skleničky uchopíme do hadru a vyjmeme. Postavíme je na dřevěnou podložku, aby rychlým ochlazením dna sklenice nepraskla. Okamžitým vyjmutím se totiž pára uvnitř skleničky ochladí a srazí v kapky, čímž vznikne uvnitř vzduchoprázdnota (vacuum) a víčko se rychle a pevně přissaje a tak uchová obsah trvanlivě a chuťově až do libovolného použití 2 i více roků. Doporučuje se však houby do 1 roku neb do dvou spotřebovati. Při vytahování skleniček poslouchejme, zda tato nesyčí, t. j. nenassává vzduch dovnitř. Pak jsme ovšem přehlédli některou ze závad vpředu uvedených a nutno hned zavařovací proceduru opakovati. Často pomůže již výměna víčka neb gumičky. Převařte i tu skleničku, která si »usykla« a pak třeba drží. Ten trošek vniklého vzduchu stačí, klesla-li teplota, k zkázonosným procesům, jež nám pak skleničku za několik dní neb týdnů otevřou — pak ovšem jest obsah k nepoužití. Důležité upozornění: *Při plnění do sklenic neslévejte šťávu!* Tato pomáhá vám tvořit uvnitř skleničky dostatek páry k vypuzení vzduchu. Časté nezdary se zavařováním spočívají právě v předchozí úpravě »na husto«. Převáří-li se sklenička hned, dokud jest ještě teplá, stačí zavařovati jen 15 min. od bodu varu.

Vychladlé zavařovačky uschovejte pak v temnu, neboť i světlo působí rozklad konservovaného obsahu. Že nelze míti sklenice v teple, je více než samozřejmé. Rozděláním skleničky (otvíračem — nikdy kovovými částmi neb u žlábkových sklenic taháním gum. kroužku) máme pak obsah připraven k jakékoliv další úpravě. Pak teprve přidáváme koření, tuk, vajíčko, strouhanou housku neb pod., dle chuti osolíme, a jest skutečně jedinečným pocitem, když venku duje mrazivý severák a sníh bičuje svými jehličkami mrazem okrášlená okna, pochutnávat si v teple na houbách tak chutných, jako bychom je právě přinesli z čerstvého a ranní rosou zkypřeného mechu.

Ant. Čábera: **Příspěvek k mykoflóře Humpolecka.**

Níže uvádím v chronologickém pořadí část vzácnějších a významějších druhů hub humpoleckého okresu, které jsem sbíral poprvé během roku 1954. Jaro: Pleurotus ulmarius (Bull.) Quél. — Hlíva jilmová. 16. 5. na bukovém pařezu u Proseče. Clitocybe sinopica (Fr.) Gill. — Strmělka štěničná. 16. 5. na okraji lesní louky U vodičky na Budíkovsku. Inoloma humicola (Quél.) R. Maire. — Lilák humusový. 23. 5. na travnatém okraji borového lesa. Za vrchy u M. Budíkova. Pholiota erebia (Fr.) Quél. — Šupinovka lysá. 6. 6. 1954 na travnatém okraji lesa u Kojkoviček. Russula pseudointegra Arn. et Gor. Holubinka ruměná. 20. 6. na travnatém okraji lesním v řečických borovinách. Léto: Collybia platyphylla (Pers.) Quél. — Penízovka širokolupenná. 26. 6. u lesního potůčku ve staré smrčině v Berance v Orlovech. Polyporus caudicinus Schaeff. — Choroš sírový. 7. 7. donesl p. Husák z vlastní zahrady v Humpolci. Polyporus annosus Fr. — Choroš vrstevnatý. 18. 7. na smetí a kořenech v zemních dutinách na lesní cestě na Čejovsku v Orlovech. Russula brunneoviolacea Craws. — Holubinka hnědofialová. 18. 7. ve smrčině na Čejovsku. Russula nitida (Fr.) J. Sch. — Holubinka lesklá. Jako u předch. Collybia ambusta Fr. non Rick. — Penízovka spáleništní. — 18. 7. na lesním spáleništi u Bukové studánky v Orlovech. Pholiota marginata (Batsch.) Quél. — Šupinovka jehličnatá. 25. 7. na jehličnatém pařeze v Hati. Russula melliolens Quél. — Holubinka medovonná. 25. 7. na lesní cestě v Hati. Lepiota acutesquamosa Weinm. — Bedla ostrošupinná. 18. 8. ze zahrady v Humpolci donesl p. Husák. Tubaria crobula Fr. — Kržatička plevnatá. 19. 9. na travnaté cestě pod lipami u myslivny Orlovy. Phlegmacium claricolor Fr. — Pahřib světlobarvý. 19. 9. v Bučí v Orlovech. Podzim: Hydrocybe obtusa Fr. — Vodohlav tupý. 26. 9. ve smrčině za Martinskou Obcí u Budíkova. Telamonia torva Fr. — Pásenka nevlídná. 26. 9. pod Hatí u Budíkova. Dermocybe veneta Fr. — Kožohlav (kožnatka) žlutozelený. 26. 9. v lesní mokřině pod Hatí. Mycena polygramma (Bull.) s. Lange. — Helmovka rýhovaná. 3. 10. na kouscích dřeva v lesní světlině u Bukové studánky v Orlovech. Russula aurora Krbh. — Holubinka jitřenková. 11. 10. z lesů u Humpolce donesl p. Jirous. Coprinus niveus (Pers.) Fr. — Hník sněžný. 24. 10. na hovězích výmětech v lese v Podvejdí na Kežlicku. Polyporus applanatus Pers. — Choroš polský. 24. 10. na olšových pařezech v Podvejdí. Gyromitra infula Schaeff. — Ucháč biskupská čepice. 30. 10. poblíže lesní cesty u myslivny Orlovy. Coprinus fimetarius (L.) Fr. — Hník mrvní. 30. 10. na kompostě u lesní školky poblíže myslivny Orlovy. Agaricus haemorrhoidalis Schulz. — Pečátka krvavá. 31. 10. v obecním lese u Smrčin na Budíkovsku. Clitocybe (T.) cartilaginea (Bull.) Pers. Strmělka (čirůvka) chrupavčitá. 7. 11. na lesní cestě v Horních lesích u Budíkova. Omphalia grisea (Fr.) Quél. — Kalichovka šedá. 13. 11. ve smrčině promísené bukem ve Smrčinách na Budíkovsku. Plicaria violacea Pers. — Řasnatka fialová. 13. 11. na spáleništi U obrázku v lese Pod Hatí.

Celkem podle Sm. rostou na Humpolecku tytéž houby, jako na podobných místech v Čechách a na Moravě.

JUC Jaroslav Pavlousek:

Sběr hub na Tachovsku v roce 1954.

Loni jsem byl o dovolené několik dní v Labuti pod Přimdou na Tachovsku. Bylo to začátkem září, hodně pršelo, prameny v lesích byly bohaté na vodu, mechové polštářky byly přímo nasáklé vodou. Proto rostly hodně houby. V tamních pohraničních lesích je bohatství hub a lesních plodů, šípků, borůvek, lesních jahod, lískových oříšků, trnek atd. málo využito. Mnohý hřib a křemenáč na pouhý dotek ruky se rozpadl stářím nebo tím, že byl úplně

Obr. 31. Kyjanka (kuřátka) otupená čili tupá — Clavaria truncata (Qu.), vzácná jedlá a chutná houba našich teplejších jehličnatých lesů. V pralese ve Vys. Tatrách sbíral a fotografoval v srpnu 1950 J. Kvas. Vzato z archivu. Tato kuřátka (kyjanky) bývají zaměňována s obyčejně většími kuřátky (kyjankami): Kyj Herkulův (Herkulova) — Clavaria pistillaris (L.), jež jsou hořká a slabšími (tenčími) kuřátky (kyjankami); kuřátka (kyjanky) jazykové — Clavaria ligula (Schff.), jež jsou jedlá. Konce těchto druhých dvou kuřátek nejsou ploché, nýbrž vyboulené. Barva všech těchto kuřátek je přibližně stejná či aspoň si značně podobná. Všechna tato kuřátka se často zaměňují i v naší literatuře. Sm.

červivý. V dubinách nacházel jsem hřiby dubové; přímo na lesní cestičce v mechu našel jsem skupinku mnoha mladých křemenáčů s krásně skořicovými klobouky. Z ostatních hub sbíral jsem jelenice čili srnky, jejichž krásné exempláře jsem mimo jiné houby zanesl na výstavu hub, dále zvláště čirůvky (z nich hlavně šafránky a čirůvky fialové); slizáky mazlavé, lišky, kuřátka žlutá, muchomůrky šedivky, červené, citronové, pantherové, zelené; mlynářky, mechovky, bedly štítovité i vysoké, mnoho druhů holubinek, mlženky, pýchavky, lošáky, ryzce a j. Ježto bylo chladné počasí, začaly růsti již i václavky, typické houby podzimu. Denně jsem sušil velké řešeto těchto různých hub, ač mimo to jsem sbíral i jiné lesní plody a čerstvé houby pro podzimní výstavu hub i pro kuchyni. Příliš vlhké počasí sušení hub nepřálo, houby byly mimo to hojně nasáklé vodou, takže jsem je dosušil až doma. Z třepenitek nemohl jsem vůbec žádnou sbírati, neboť z uvedeného důvodu, že byly jako houby podeštné přímo přesycené vodou, přímo z nich voda kapala.

Celodenní pobyt v hlubokých lesích, za ranní mlhy i za teplých slunečních dní skýtal mnoho zážitků jak ze sběru hub, tak i z krásných scenerií přírodních z těch pohraničních hvozdů, kde po celé hodiny nepotkáš živé duše, jen naslouchaš zpěvu ptactva a šumění velikánů — stromů. Za celý den jsem mnohdy potkal jen jednu osobu v lese, většinou starou, neboť mladí jdou po práci a na houby nemají času. Taková dovolená — i sebekratší — v našich krásných pohraničních hvozdech se vždy vyplatí, neboť spojuje zdravý pobyt s užitečným sběrem a poznáváním přírody. Jenom doporučuji nepouštět se bez důkladné mapy příliš daleko, neboť lze snadno zabloudit, jako se stalo i mně, když, ztrativ orientaci v lese, ocitl jsem se samého večera na opačné straně od Přimdy, jen asi 3 km od hranic. Lesní cesty jsou někde tak podobné! Takové zbloudění je nebezpečné i jinak, neboť v těch místech je již ovšem pohraniční vojenské pásmo.

b) Výzkum základní, místní a časový. Literatura. Lidová jména.

Antonie Šejvlová: Nález neznámých hřibů.

V roce 1946 v září našla jsem na okraji lesa u Nového Přímu neznámé hřiby. Nebyla jsem tehdy ještě ve spojení s ČMS a tím se stalo, že všechno, takřka usilovné pátrání po jejich totožnosti zůstalo marné. Nikde v knihách, na výstavách, ani v lesích ani vidu ani slechu po nich.

Bylo jich několik desítek na 2 čtver. metrech. Největší z nich měl klobouk 12 cm v průměru, vysoko masitý, polokulovitý, tuhý, spodní část rovnou, trubičky přirostlé, nazelenalé jako u star. hřibu pravého. Povrch klobouku suchý, barvy světlé kávy. Noha velmi krátká asi 4 cm, rovná, $2^1/_2$ cm v průměru, stejné barvy s kloboukem. Při nakrojení se nemačkal, což nasvědčuje, že by byl rostl do větších rozměrů. Barvu měnil do zelenomodra a byl nahořklý. Plodnici jsem měla dva dny rozkrojenou doma. Barva byla stejná, jasná, a hřib jen málo uvadlý. Byl nalezen na dně prokopané hráze, kudy v čase dešťů protékala voda. Hráz přes 2 m vysoká přetínala dvě louky a byla porostlá starými duby. Horní louka byla zřejmě zrušený rybník. Čas byl právě bez dešťů a dno probrané hráze bylo čerstvě vyryto. Byly ještě znát rýhy po rýči. Půda jílovitá a jakoby načechraná od plodniček, které se dostávaly z hloubky země. Malé měly kloboučky rozšířené, zdeformované a k zemi přitisklé, takřka bez třeňů. Trubičky sražené, špinavě bílé. Větší a prostřední byly již pravidelně sympatické hřiby. Snad se na svobodě narovnaly. Devět let tam chodím zbytečně.

Protože je případ tak zvláštní místem růstu a nikde v dubových lesích (a projdu jich za léto stovky hektarů) jsem na takové nepřišla a popis žádných hřibů mi nesedí, považuji tyto hřiby za velmi vzácné.

Pozn.: Jde tu o modrák (hřib) bělavý — B. radicans Pers., albidus Rocq. příbuzný B. pachypus Fr. a B. suspectus Krombh. Modrák bělavý vyroste někdy i značně veliký. Od kříště — B. pachypus Fr. liší se tím že nemá nohu ani trochu červenou a klobouk většinou světlý, bělavý.

Obr. 32. Hřib modrák hořký neboli kříšť — Boletus pachypus Fr. Častá letní houba našich lesů. Je silně hořká a proto nejedlá. Má klobouk tmavě šedý, nohu nahoře žlutou, dole hnědou, uprostřed více méně červenou. Dužnina bledá, na lomu modrá. Foto Hollegcha. Jemu podobný hřib čili modrák bělavý je rovněž (ale trochu méně) hořký, s kloboukem a třeněm šedobílým, bez červeně. Viz článek s. Šejvlové. Sm.

V. Lapka:

Můj žampion.

Žampion obecný — Psalliota campestris (L.) sbírám již několik let těsně u paty zděného pilíře u vrat vchodu do statku čp. 9 na Horkách. Houba vyznačuje se velmi krátkým třeněm a silně masitým kloboukem, i ve vzrostlém stavu až ke třeni silně podvinutým. Podstata houby jest velmi tuhá, tvrdá, při řezání to vrže, charakteristická vůně pečárek je velmi silná. Roste v půdě sypké, samý písek a zvětralá vápenitá malta, dosti hluboko. Že tam právě plodnice jsou, poznám vždy podle vyvýšenin na povrchu popraskaných, neboť naleziště při předchozím sběru vždy řádně urovnám a silně přišlápnu. Jednou musel jsem žampion ze spár základu zdiva sloupu v hloubce asi 20 cm přímo dobývati Byl silně zdeformován. Prosím Dr Jiřího Hlaváčka, našeho znalce žampionů, zda jde opravdu o žampion obecný. — Horky, 27. I. 55.

Fr. Jirásek:

Houby v okolí Pohoří r. 1954.

Až do července nebylo u nás houby takřka vidět, jen špičky se po senoseči na lukách a mezích ukazovaly. Teprve po deštích v polovici července začaly růsti dosti hojně klouzky všech druhů, lišky, hříbky borové a smrkové a spořeji i některé jiné houby. Po 1. srpnu přestaly houby růsti a teprve po zářijových lijácích obnovil se růst jejich znova a to velmi rozmanitých druhů; z obvykle sbíraných též pečárky, kozáky, křemenáče, strakoše a hřib dutonohý. Jen lišky se ukázaly v malé míře. Po prvních říjnových mrazících zmizely mnohé druhy a sbírají se teď hlavně zelánky, havelky, tmavohlavé hříbky »dubáky« a ryzce pravé. Jiné druhy se letos při množství hub ani nesbírají. Překvapilo mne, že nejedlý a nesbíraný hřib žlučník, loni tak hojný, letos byl málokdy vidět. 29. X. 1954.

J. Jindřich:

O šupinovce obrovské.

Šupinovku obrovskou — Pholiota grandis Rea, kterou v Praze a okolí a poprvé u nás zjistil r. 1936 Dr R. Vávra v Sárce na vrbě (roste tam dodnes) a která od té doby byla zjištěna porůznu také jinde u nás a objevila se podle sdělení prof. Smotlachy dokonce někdy i na našich výstavách v letech 1941—52, nalezl jsem 20. XI. 1953 v Mokropsích u Prahy na spodu višně. Podle Vávry roste opravdu až pozdě na podzim. Bývá pozdější než šupinovka kostrbatá. Podle Sm. byla r. 1952 na výstavě ČMS na Vinohradech a na Smíchově; byly totiž pořádány pozdě na podzim (říjen, listopad). Prof. Sm. potvrdil zjištění Dr Vávry, že je to dobrý druh a houba jedlá, chutná, chutnější nežli šup. kostrbatá, že je užitkové hodnoty I. tř. Je ovšem vzácná, ale na svém růstišti, na př. staré mohutné vrbě (Salix fragilis), ve velkých trsech.

Lidové názvy hub na Těšínsku: Křemenáč březový — kozák žlutý, kozák březový — kozák šedý, křemenáč osičník — kozák červený, hřib pravý — pravák, hřib hnědý — půlhřibek, hřib žlutomasý — zajíček, liška obecná — kurka, kuřátko, ryzec syrovinka — kravička, pýchavka — porchovka, klouzek — maslák, hřib satanovitý — siňak. Prašivkám říkají na Jablunkovsku psí houby, na Karvinsku gaďory.

Adam Kaleta.

Rzi. Pustil jsem se do klíče na určování rzi. Kreslím obrázky pro MSB.

Dr Rich. Picbauer.

Rovensko pod Tr. Krásnou hlívu ústřičnou, velikou, svěží, modrou (odrůda holubí) sbíral jsem se žáky na hřbitově v Přaslavicích u Turnova na vykotlaném kmeni staré lípy. Klobouky rostly v několika etážích za sebou a bylo jich přes kilo. 27. I. 65.

J. Hercík

Výtrusy velkých hub odpovídají většinou jejich morfolog. stavbě. Proto jsou významným měřítkem systematickým. Zabývám se touto otázkou dlouho a zamýšlím se věnovat podrobnějšímu studiu v Mykologickém ústavu prof. Smotlachy, kde je k disposici jak potřebná aparatura, tak i materiál.

Ing. Albert Urban.

Chem. a mikroskop. výzkum hub bude pokračovati v MÚ na podzim. Hlaste se.

c) Část praktická. Houby člověku prospívající. Úprava hub. Konservace, průmysl a distribuce. Houby jako krmivo.

Václav Melzer:

Houby v kuchyni.

Opékané houby. Do rozpáleného omastku narovnat vedle sebe menší klobouky celé, z větších plátky na prst tlusté, přidat sůl, kmín nebo papriku a prudce opékat 3 až 5 minut.

Houby v pařížském těstíčku. Mladé plodnice klouzků nebo plátky hřibů obalit v pařížském těstíčku (mléko, mouka, vejce, sůl), osmažit v horkém omastku.

Houbový mozeček. Mladé větší plodnice pýchavek rozkrájet na kostečky (asi $^1/_2$ cm vysoké) a na usmažené cibulce krátce (5 minut) vysmahnout. Pak na ně rozbijeme vejce.

Houbový guláš. Na rendlíku zaškvařit trochu pokrájené cibulky, přidat papriku, pak nakrájené houby, kmín a sůl a za stálého míchání nechat prudce vysmahnout. Pak zaprášit hladkou moukou, zalíti horkou vodou a nechat povařit. — Chceme-li mít pěknou červenou barvu, rozpálíme lžičku sádla, hodíme do ní trochu papriky a než neseme na stůl, zamícháme do guláše. Vařit se to již nesmí.

Houby na paprice. Na másle zpěníme nakrájenou cibulku, přidáme lžičku sladké papriky, na to nakrájené houby, sůl a za stálého míchání necháme prudce vysmahnout. Pak zalijeme kváskem z kyselé smetany (nebo 1 díl kyselého a 2 díly sladkého mléka) a necháme dobře povařit. K tomu rendlík. (1954.)

Obr. 33. Plžatka březnovka — Limacium marzuolum Fr., jedlá, chutná, časně jarní (od února) houba našich borovin a smrčin, místy u nás dosti rozšířená. Byla nalezena také v Opatovicích u Čáslavi 1. V. 53. Kreslil A. Honz. Náš časopis sbírá a přináší zprávy o tomto druhu r. 1919 (od I. ročníku). Sm. si tu chystá výzkumnou práci.

Houby pěstované na pařezu. Pěstuji si doma na pařezu opěnky. Přesto, že byl pařez pořádně osekán, ořezán, poškozen a otlučen, plodnice vyrostly a podhoubí to neuškodilo. Totéž jsem pozoroval i u jiných pařezových hub; jako u hlívy ústřičné, třepenitky makové, vláhomilné, cihlové, svazčité, u helmovek a jiných. Poškození pařezů houbám pařezovým asi mnoho neškodí. Přizpůsobí se! St. Cejnar

Houbovec ze suchých hub. Uvař ve slané vodě do měkka 10 dkg suchých hříbků, ceď je a drobnince usekej; potom 4 dkg nového másla, dej do něho houby, vraz do toho 3 celé vejce a 3 žloutky, dej k tomu půl drobně rozkrájené cibule a jednu ostrouhanou, ve vodě máčenou vymačkanou žemličku, trochu citronové kůry, trochu květu a trochu soli, vymaž formu, vysyp ji strouhanou žemličkovou kůrkou, vlej to do ní a nech to upect. Může se to v postní den dát buď na nějakou zeleninu nebo na maštěnou čočku, anebo se to může dát na stůl jen tak samotné. Podle Rettigové A. Hollegcha.

Houbové risotto. Osmažíme do skleněna cibulku na sádle, přidáme sladkou papriku a různé houby na větší kousky pokrájené, osolíme, okmínujem a trochu (3 minuty) podusíme, přidáme spařenou rýži a zvolna dusíme a opatrně vodou podléváme. — Podusíme na cibulce, paprice, kmínu, pokrájené ryzce, zaprášíme špetkou mouky, podlejeme a rychle povařené (5 minut) podáváme s formovanou dušenou rýží. — Velmi chutné též sypané strouhaným parmazánem nebo ementálským sýrem. Á. Horák

d) Houby jedovaté, podezřelé. Otravy, nemoci a léky z hub. Ochrana před houbami jedovatými.

Josef Hásek:

Vzrušující příhoda s muchomůrkou zelenou.

V červenci 1953 nalezl jsem několik zelených muchomůrek v novohradeckých lesích. Vzal jsem jednu z nich a donesl do hostince u Váchů v Hradci Kr. Zde jsme v r. 1952 pořádali výstavu hub. Jedovatá muchomůrka těšila se pozornosti všech přítomných. Též ve výčepu sedělo několik hostů, kteří, popíjejíce, naslouchali mému výkladu, jak rozeznati tuto smrtící houbu, proti jejímuž jedu nemáme dosud žádného spolehlivého protijedu, od ostatních podobných hub nejedovatých. Můj výklad sledoval též přítomný soudruh Václav D., jenž nevěřil mým, dobře míněným slovům, začal mi odporovati a zaujal proti mně stanovisko zcela opačné. »Toto«, pravil, »jest houba zcela dobrá, já ji snímě«. A jak jsem ji měl napíchnutou na kousku malé větvičky, uchopil ji a nežli jsem mu mohl v jeho počínání zabrániti, naklonil ji k ústům a rychle ukousl její hlavičku, jež byla ještě nerozvitá, asi 4 cm v průměru, a hltavě ji rozžvýkal.

Mráz mi přeběhl po těle, vždyť je to dobrovolná sebevražda nevědomého člověka, jenž ve snaze pobaviti své kamarády ztropil si ze mne tento tak nemístný žert. Hlavičku sice nepozřel a vyplivl ji rozkousanou na zem, ale pak se s chutí napil piva, patrně část jedu musila se při splachování zubů pivem nevyhnutelně dostati do jeho žaludečních útrob. Při pocitu plné zodpovědnosti funkcionáře Čs. mykol. společnosti rozhodl jsem se na rychlém plánu zachrániti tohoto nešťastníka. Vzkřikl jsem: »Kdo zná číslo telefonu záchranné stanice?« Ihned mi jeden z hostů číslo sdělil. Hradecká záchranka jest institucí bleskurychle pohotovou a její auto bylo v 10 minutách na místě. Uvědomil jsem mezitím i policii o případu, který se mi stal, ničeho jsem nezakrýval a na klidný dotaz, zda jsem volal záchrannou stanici, mohl jsem přísvědčiti, že její vůz právě zastavil před domem. Náš delikvent si mezitím uvědomil, jaké hlouposti se dopustil a dal se poměrně snadno dovléci do auta, jehož šoféru dal jsem na cestu do ruky zbytek nešťastné houby, zbytek třeně s krásně vyvinutou

pochvou, aby mohlo býti věřeno mému telefonickému hlášení. Záchranná stanice úřadovala svědomitě. Poslala našeho V, D. přímo do nemocnice, kde mu lékaři obstarali zdarma 2krát výplach žaludku. Během necelé hodiny přivezlo jej totéž auto nám zpět. Pobledlý soudruh přišel opět do své obvyklé dobré míry, žádal mě o prominutí svého nemístného jednání a vypravoval, že houba je docela sladká, příjemné chuti a že i výplach žaludku se mu líbil (!), že žádal ještě třetí výplach, který prý mu byl však odmítnut. Čekal jsem s napětím další 3 dny, ale když pacientovi se opravdu nic nestalo a kritickou dobu překonal, zaradoval jsem se, neboť se mi, nechtě, podařil znamenitý pokus, že včasně provedeným výplachem žaludku lze zabrániti smrtelné otravě a jed muchomůrky zelené tak zneškodniti.

Vl. Krabovský:

Neznalost muchomůrky zelené mohla vésti k otravě.

Stalo se to v září 1952, kdy bylo na podzim hub dostatek, neboť české lesy měly mnoho vláhy s nebe. Jeden můj známý, vášnivý houbař, vracel se večer vlakem z Prahy do Plzně a cestou si vezl knihu prof. Macků »Houby jedlé a jedovaté«. Všiml si, že kdesi na Zbirožsku přistoupila do vlaku paní, nesoucí plný košík hub toho dne nasbíraných v okolních lesích. Mezi houbami bylo mnoho much. zelených a proto přítel tamní houbařku na nebezpečí upozornil. Ona však tvrdila, že jde o neobyčejně chutné zelenky a nevěřila jedovatosti nasbíraných hub, ani když jí byla přečtena stať a ukázány obrázky z knihy prof. Macků. Proto když se chystala vystupovat a chtěla si s sebou nasbírané much. zelené vzít, jednal můj přítel radikálně: otevřel okno jedoucího vlaku a celý obsah hub z koše vyhodil, ovšem za prudkých námitek se strany osoby, která much. zelené považovala za zelenky. Upozorňuji, že tento můj přítel je skutečným znalcem hub a že v tomto případě šlo nepochybně o jedovaté much. zelené. Není třeba ani si domýšlet, kolik lidí bylo tímto zahozením zelené muchomůrky uchráněno před otravou a snad i před smrtí.

Mir. Langer: **Onemocnění s příznaky otravy houbami.**

Anna Tesařová z Prahy nasbírala v krčském lese pod borovicemi houby, které nazývala »satany«; nejprve se domnívala, že je to pravý hříbek »podborovník«. Neochutnávala jich, očistila je, rozkrájela a dala do omáčky. Při jídle shledala strašnou hořkost, něco požila, pak zbytek vyhodila. Nejprve jí přišlo strašně špatně od žaludku, začala zvracet, dostala horečku 39° C. Proto požila skleničku koňaku a ulevilo se jí, avšak těžké zvracení trvalo až do druhého dne. Ještě po 5 dnech pociťuje bolesti v žaludku. Od této doby má odpor k houbám. Při pohledu na krásné pravé hříbky dělá se jí nyní špatně od žaludku. Jde zřejmě o záměnu s hřibem hořkým (B. felleus Bull.), který jest hořký (a z toho důvodu nepoživatelný) a zejména v mládí podobá se hřibu hnědému, který je však sladký a chutný, mandlové chutí. Rovněž výskyt — pod borovicemi — ukazuje zřejmě na hořký hřib, který s oblibou vyhledává borovici.

Případ byl sdělen prof. Dr Smotlachovi, jenž poukázal na to, že nejde o pravou otravu houbami, ale o silnou autosugesci, neboť mnoho lidí pokládá hořké houby za smrtelně jedovaté, ač žádná hořká houba podle jeho výzkumu 50 let není jedovatá.

Nález much. zelené. 19. VII. 1953 našel p. Martinovský ze Zdězína v dubovém lese obory Slepeč, náležející do katastru města Benátek nad Jizerou, krásně vyvinutý exemplář much. zelené — Amanita viridis Pers. Nádhernou pochvu této houby považoval nálezce za druhý klobouk, narostlý na basi třeně. Této houby, která — pokud je mi známo — dosud ve Slepči spatřena nebyla, byl nalezen pouze jediný exemplář. Miloš Klouček.

e) Všeobecná i speciální biologie. Nižší houby. Příroda. Ochrana přírody.

Dr F. Smotlacha: Okénko do přírody a života.

Psali jsme již mnohokráte, že naše společnost a Smotlacha nejdou jen za houbami, jen za úzkou mykologií theoretickou, praktickou, nýbrž od začátku i za přírodou, za životem, za biologií. Je to zřejmo z našich návrhů a z mých myšlenek, jak je právě sděluji ve svém článku »Vpřed«. Jen nedostatek místa,

Obr. 34. Park kolem sanatoria na Pleši má i krásné smrky. Ty letos na jaře byly na svých vrcholech — pokud rostou na plném slunci — plny šištic. Nejvíc jich bylo na jižní straně smrkových vrcholků — na slunci. Smrky v částečném a úplném stínu jsou tu bez plodů. (Dílo Slunce.) Sm.

Kolem sanatoria je les, částečně parkový, který s parkem, zeleninovou zahradou, s loučkami a pasekami kolem, je pravou reservací našich ptáků a čmeláků. Od jara do zimy je les i park plný hub velmi rozmanitých druhů, takže pro houbaře znamená nejen snadný lov do kuchyně a na sušení, nýbrž i ke studiu. Zjistil jsem v parku a lese kolem sanatoře jak v houbách, tak i v ostatní přírodě mnoho nového a mnoho starých výzkumů jsem si tu potvrdil a obnovil. Ředitel sanatoria MUDr. Unger s chotí svou lékařkou věnují přírodě kolem sanatoria a zvláště též houbám velkou péči a poskytují i mně velkou možnost ke studiu, výzkumu, k houbařským výstavkám, přednáškám, poradně atd. To vše přispělo velmi k mému uzdravení. I v sanatoriu na Dobříši jsem zkoumal houby a přednášel. Mohl bych napsati ze všeho toho celou knihu.

času, prostředků atd. nám brání, abychom stejně se věnovali celé přírodě a životu. Náš časopis má málo místa a proto v něm otázkám přírody a života můžeme věnovati jen okénko. Okénko jen můžeme otevírati otázkám týkajícím se zvířat a dalších rostlin než hub. Okénko do přírody věnujeme také lesům, jich stromům a plodinám, stejně jako polím, lukám, zahradám, sadům a parkům (zazelenění měst). I počasí, vodu, vzduch budeme sledovat, vždyť v přírodě vše spolu souvisí. Se vším uvedeným souvisí v přírodě více méně i houby a ovšemže i člověk. My proto věnujeme pozornost, jak jen bude možno i člověku a jeho vztahům k houbám, a ovšem také umění, vědě, literatuře a kultuře vůbec.

Kostelec n. L. Rostly zde v ohromném množství nádherné sněhobílé hníky obecné, žampiony krvavé, slzivky. Pokus s poprašováním lesa jsem ve velkém rozměru opakoval. Výsledky budu vidět příští týden a napíši znovu článek. Pro podzimní přednášky nám připravenu »Budoucnost houbařství v socialistickém státě« (60 minut.) Lad. Kola.

Čirůvka dvojbarvá — Tricholoma bicolor (personatum Fr.), podle Smotlachy jedna z nejlepších hub na řízky, rostla v říjnu 1954 ve spoustách v trávě (symbiosa!) také v okolí Třebechovic p. O. Dr Old. Čepek.

f) Zajímavosti. Referáty.

Josef Macek:

Moje houbařská vášeň.

Každý rok se vždy opakuje a každý rok musím chtěj nechtěj do lesa, jak staje sníh, podívat se, zdali neobjevím na stejných pařezech vazových krásné kusy choroše šupinatého, který roste u nás za vlhčího teplého jara každý rok. Potom koncem dubna a v máji zase se objevují májovky na známých místech. Polévka z těchto a omáčky (kyselo) jsou výborné. Choroš šupinatý a májovky jsou u nás v našem kraji nejranější houby a velmi chutné. Ke konci června to již začnou zplna hřiby dubové, křemenáče, kozáci, hřiby, žluté lišky, hřiby smrkové, bedly a tak dále, i v pozdním podzimu mám velmi pěkné úlovky modřenek, třepenitek vláhomilných a přívěskatých. V létě si nelením, rád vstávám před 4. hod. ranní, abych se, než půjdu do zaměstnání, z lesa vrátil. Les mám velmi blízko a tak za necelé dvě hodiny mám vždy značnou kořist. Potkám-li někoho, každý říká, jaké mám štěstí a diví se, jaký mám ranec hub a když shlédne, diví se, jaké prý prašivky sbírám, to že se určitě jednou otrávím i svou rodinu. Bláhový nevědomý neví, jak chutné jsou růžovky (masák), čechratky podvinuté na guláš a do octa, třepenitky vláhomilné, václavky, zelinky a jak chutná bedla jedlá se salátem okurkovým a ranými brambory. Tak pilně chodím a co nesníme v polévce a smaženici, suším a nakládám do octa, malé plodnice hřibů, ryzců, čechratek, a mám pochoutku lacinou celý rok, kterou si může každý, i nejchudší občan dopřáti. Proto každému vřele doporučuji náš houbařský časopis, ve kterém se mnohému naučí a mnoho druhů hub bude sbírati pro radost svou a svých nejbližších.

Šťavnatku červenou (Bezděk 1902) či granátovou — Hygrophorus puniceus Fr., kterou prof. Sm. od r. 1907 propaguje ke sběru, prodávali letos a také jiná léta na trhu pode jménem šafránka. Letos rostla až pozdě v říjnu a na začátku listopadu. Podle Sm. nazývá se u nás lidově i v literatuře šafránkou čirůvka (hlíva) červenožlutá — Tr. (Pl. rutilans) Schff., která se vlivem propagace MÚ (Sm.) a ČMS dnes všeobecně sbírá a místy i na trzích prodává.

Boh. Petřík.

Jaroměř: Posílám foto člena čestného výboru ČMS a seniora mykologa u nás Dra Konečného s obrovským křemenáčem březovým, jenž byl vystaven v naší výstavce, kde pracuji s Dr Joachymstálem. Tento byl nedávno jmenován referentem ČMS a MÚ. Nejstarším pracovníkem a znalcem hub v okolí je řed. šk. Pacák ve Smiřicích. Letos tu houby rostly v červenci, na podzim zprvu málo, zato všude v kraji Královéhradeckém. Až zcela pozdě se plně objevily.

V. Chmelík.

V lidovém humoristickém románu »I dejž to Pámbu, holenkové!« známého českého spisovatele Fr. Rachlíka, vydaném po prvé 1940 a pak 1952, je také veselý rozhovor dvou houbařů, kde je řeč i o našem houbařském spolku, t. j. o ČMS.

Dr Jaromír Jermář.

Jako referenta za zdejší školu hlásíme učitele Bronislava Hlůzu, který byl nově ustanoven v Lošticích (Mor.) a vyučuje biologii. Září 1954.

Oldřich Jirák.

Pozn. red.: Je to dávný spolupracovník ČMS a MÚ (referent junior), který byl jmenován referentem seniorem.

Sm.

Posílám houževnatec šupinatý ze své zahrady v Poděbradech.

J. Trajhan.

Stálá výstavka hub v Luži pod Košumberkem je mou prací velmi úspěšná a budí všeobecný zájem. Potvrzuji staré dnes již zjištění prof. Smotlachý, že Hradecko, Čechy, Morava i Slovensko vysychají také vlivem kácení lesních porostů a regulacemi potoků a řek, kdy voda je odváděna z naší vlasti co nejrychleji pryč.

Arch. Jos. Šantrůček.

Zahrádkáři ve St. Boleslavi utvořili na můj podnět houbařský odbor, který vyvíjí plnou činnost. Těšíme se, že na podzim uvítáme prof. Smotlachu na přednášce.

Václav Hájek.

g) Pozdravy, oslavy. In memoriam. Spolupracovníci.

Bohumil Hladík:

Padesát let vědecké práce prof. Smotlachy.

Sleduji činnost prof. Smotlachy od r. 1912. Poznal jsem tehdy jeho první velkou výstavu v Praze (první na světě). Vzbudila rozruch v celém národě a zvláště mezi houbaři. Smotlacha znal tehdy nejen houby Královéhradecka, nýbrž i všech lesů daleko i blízko kolem Prahy, všech pražských parků a

Obr. 35. Zvláštní sběr! Srostlice křemenáče kozákovitého — Boletus (Krombholzia) scaberoides Sm. Druh tento roste pod břízami a je stejně hodnotný jako křemenáč březový, který je mohutnější a má hlavu oranžovou. Sbíral a fotografoval v lesích u Ml. Boleslavi 12. X. 53 Pavel Láska.

hřbitovů atd. Šel za houbami s velkou pílí, nelituje času, neznaje únavy. A přitom houby byly přece jen jeho vedlejší studijní a pracovní obor. Vždyť učil na gymnasiu, na reálce. Vedl a zakládal Vysokoškolský sport na universitě Karlově a naší technice atd. V Praze je od r. 1905 (kdy přišel na U. K.), tedy 50 let. Co vše vykonal za tu dobu! Houby, les, pole, sad jsou jeho koníčky, jež miluje a pilně studuje vedle tělesné výchovy. Je již tehdy nadšený pracovník, činný neúnavně až 16 hod. denně i v neděli. Jen tak se vysvětlí tolik jím vykonané úspěšné práce. Přijde I. svět. válka. Je v ní od začátku. Nejprve dvě leta v poli. Zase zkoumá houby, pole, sad a život v nich. Zkoumá to i v Polsku, v SSSR (Bílá Rus, Volyňsko), na Podkarp. Rusi, na Slovensku, v Italii a Rakousku. A po válce hned výstavy, přednášky, atlas hub »Naše houby« a 10.000 výtisků I. vydání »Jedovatých hub«. Před jedovatými houbami třeba nejprve varovat. A to činí celou knížkou již r. 1918!

Učitelé v Rovensku oceňují práci prof. Smotlachy. S uspokojením jsme se dočetli v časopise čs. houbařů — Mykologickém sborníku, který odebírá naše škola pro svou knihovnu, že u příležitosti Vašich 70. narozenin v roce 1954 dostalo se Vám uznání blahopřejnými projevy členů vlády i jiných význačných osobností, též předních mykologů ze spřáteleného zahraničí. Oceňujeme Vaši

práci, kterou jste vykonal jako pokračovatel v díle zvěčnělého lidového mykologa, učitele Bezděka, a navíc průkopníka houbařského hnutí, majícího na zřeteli zlidovění vědy a její spojení s praxí. Žel, Vaše horlivost apoštola vědy ve službách lidu nezůstala bez následků pro Vaše zdraví. Přejeme Vám, abyste odolal náporu zákeřné choroby a byl nám zachován, dík ústavní péči sanatoria na Pleši, po nejzazší možnou mez života.

Ředitel a členové učitelského sboru osmileté střední školy
v Rovensku pod Tr. (Josef Černý, ředitel, a soudr.
Z dopisu, 30. III. 1955.)

Jaro Miškovský: **Michelangelo si cenil hub.**

Slavný výtvarný umělec italské renesance Michelangelo Buonarotti (1475 až 1564), od jehož úmrtí uplynulo 18. února 1954 již 390 let, byl netoliko malíř, architekt a sochař, ale také skládal básně. Emil Ludwig píše ve svém románě »Michelangelo«, že Mistr a s ním spřátelený bankéř Riccio vyměňovali si jeden čas verše v družné, ano burleskní hře. Když Mistr povoluje, pobádá ho Riccio k novým veršům, posílaje mu dary. »Nechtěl jsem Vám jej poslati,« píše Mistr vedle takového epigramu, »neboť zůstal neohrabaným; ale Vaši pstruzi a Vaše lanýže podmanili by i samo nebe«. Jiné verše posílá mu v dík za nasolené hříbky. —

Z citovaného románu E. Ludwiga se tak dovídáme, které houby byly lahůdkou Italů v době renesance. Pozornosti zasluhuje, že Michelangelo, jenž si tolik cenil lanýžů a hříbků, se dožil věku 89 let při pohnutém životě genia titanského rozmachu.

Bedřich Kahler: **Houby inspirují spisovatele.**

Spisovatel Karel Čapek v »Obrázcích z domova« dal se unést krásou hubných plodnic, popisuje svou návštěvu v lese v okolí Vyššího Brodu:

»Hub je tu, až je to strašné. Fialové, třešnově červené, bílé, barvy šafránu, ledově průsvitné, ohromné, mokvající, černě rozpadlé, hlízovité, podobné kravským žaludkům, kachním nožkám, palicím a všemu na světě.« Tak s nadšením vypráví o houbách veliký spisovatel a jistě i jejich ctitel. Jeho příměry jsou tak výstižné, že mykolog při čtení této pasáže vidí jasně všechny ty čirůvky, holubinky, bedly, slizáky, muchomůrky, lošáky, lišky a jiné a jiné v jejich plné kráse, jakož i v jejich zestárnutí. Prostě Karel Čapek byl velký mistr slov, který každého dovedl chytit za srdce. I houbaře!

Noční sběr hub. Na svých toulkách za sběrem hub jsem několikráte navštívil též Chlumecký kraj. Odjížděl jsem se svým 12letým synem půlnočním vlakem a do Žiželic jsme přijeli kolem 2. hod. Někteří houbaři z téhož vlaku čekali do rozednění v čekárně, jiní zase na lesním okraji. Syn mne přemlouval, abychom šli hledat hned. Baterky prý máme, tak na co prý budeme čekat. A tak vyzbrojeni elektrickými svítilnami vpadli jsme do lesa a skutečně lze říci, že jdou houby hledat i v noci. Ráno smálo se na nás z košíku 60 hříbků. R. Mužík.

h) Zprávy organisační, správní a různé.

Ing. M. Smotlacha: **Ze Slovenska.**

Houby v bratislavské tržnici. Dne 14. 7. 1955 v 7 hod. ráno bylo zde nabízeno jen zcela málo druhů. Něco lišek, žampion luční, špička trávní, hřib obecný a vše v malém množství. Ještě menší nabídka byla deset dní před tím, kdy jsem také ve stejnou dobu tržnici navštívil. Po 15. červenci v Čechách již houby rostly a zde v okolí Bratislavy dosud ne.

Houbařící letci. Dne 16. 7. 1955 jsem viděl v Popradě na letišti houbařskou zajímavost. Po příletu letadla z Prešova asi v 6,30 ráno posádka letadla se

rozběhla několika směry s papírovými sáčky (stejný sáček má každý cestující k disposici před svým sedadlem) po letišti. Ke konci 15minutové přestávky se členové posádky vraceli s pěkným úlovkem plodnic žampionu obecného. Můžeme říci, že »hledali« houby z letadla, neboť tito houbaři viděli svoje »plácky« již při přistávání. Před startem i při startu letadla do Bratislavy jsem si dával pozor a hledal oknem. Očima jsem měl také slušný úlovek. Na letišti a v jeho okolí se pasou totiž stáda ovcí a proto tu rostou i žampiony. Ing. M. Sm.

Smotlachův fot. Atlas hub II. díl, bude vydán, bude-li dosti zájemců. Díl I. vyšel ve 3 vyd. — 33.000 výtisků a je zcela rozebrán. Kdo má o II. díl Smotl. atlasu (88 dalších krásných bar. fotografií) zájem, hlas se ihned. Členové ČMS, SVŠM a naši referenti, hlaste se ihned koresp. lístkem: Smotlacha, Praha III, Karmelitská 14, a vyzvete zároveň známé a přátele, aby se také přihlásili. V Atlase budou krásné fotografie a stručné popisy důležitých našich hub, které Smotlacha zná a sbírá od mládí. Budou to smrže, kotrče, křemenáče, další druhy jedlých hřibů, kuřátka, ryzce, holubinky atd. Všichni budete překvapeni.

Omlouvám se znovu svou těžkou nemocí všem, kteří mi psali, zvláště pak s. Ing. Ortošovi (Varšava), který nám poslal tolik obrázků a cenný článek (bude otištěn příště), Zoltánu Kalmárovi (Budapest), B. P. Vasilkovovi (Leningrad) a s. Ivanu Sečanovovi (Sofia), jehož krásnou, úspěšnou a velmi hodnotnou knihu (Atlas) jsem s věnováním obdržel a již si velice vážím. Autoru gratuluji. Teprve v roč. XXXII. můžeme jí věnovati více času a místa. Všem těm a jiným nemohl jsem psát, neboť jsem již dlouho nemocen. Smotlacha.

Houbaři se dožívají vysokého věku. V červnu minulého roku zemřel v Ratibořských Horách dlouholetý spolupracovník ČCsH a Mykologického sborníku, velký znalec hub J. Neruda, pošt. úř. na odpočinku, ve věku 90 let. Pro slabost zraku nemohl se již posledních několik let houbařství aktivně věnovat, ale aspoň chodil téměř denně po dobronické silnici až k lesu a zpět. Duševně byl neobyčejně čilý až do posledních dnů života. Bydleli jsme spolu v jednom domě a často vedli rozpravy o houbách. Byl zvláště velký znalec muchomůrek. Nejoblíbenější — pro kuchyni — byl u něho žampion. Bedř. Kahler

Bedla jedlá (Lepiota procera Scop.). V posledním čísle Mykologického sborníku r. XXXI. je zajímavá zpráva pí Vilmy Pejškové-Kubešové o nálezu bedly jedlé pod akáty. Podobný nález jsem učinil i já dne 3. října 1954 v akátovém lesíku v udolí Botiče u Hostivaře, blízko býv. hostince Pod hrádkem. I tam rostly krásné bedly jedlé k mému velkému zděšení v čistém, nesmíšeném, akátovém háji. Jelikož akát nemá symbiotických hub, dá se předpokládat, že bedla zde roste jako saprofyt v humusu nebo v trávě. Dr Jaromír Jermář

Mapy hub v ČSR připravuje ČMS, MÚ a všichni spolupracovníci MSb. Je to stará myšlenka Smotlachova. Nejprve jde o krajské mapy muchomůrky zelené (zbělené a bílé) a závojenky olovové. Prosíme všechny spolupracovníky, aby nám poslali zprávy o uvedených houbách, kde je v ČSR kdy zjistili. Mapy budou zpracovány ze zpráv, jako je právě s. Jaro Miškovského o závojence olovové v tomto ročníku. Pište i kratší a stručnější zprávy.

Omluva a oprava: Dlouhý pobyt vedoucího redaktora našeho listu v nemocnici (sanatoriu) způsobil nejen nezdržení časopisu, nýbrž i chyby v úvodní jeho stati (Smotlacha: Vpřed). Na str. 1, — 21. řádek z dola, má státi: »spojení této rozdělené« (místo rozdělané) práce, na str. 3, bod. 8. má státi »v posledních 40 letech« (místo 4 letech) a v závěru vypadlo:» Proti otravám much. zelenou, zbělenou a bílou doporučil jsem transfusi krve, neboť jinak je tu i lékařská pomoc těžká. Sm.

Referenty a členy SVŠM z venkova zveme na naši výstavu v Praze XII, Vinohrady (Radnice) od 24. IX. do 16. X. 1955. Navštivte také pond. přednášky ČMS Praha II, Karl. nám. 17. Vys. škola inž. stav., a také přednášejte.

Sládečková, Novák, Smotlacha, Pavlousek, Vávra.

Vilém Vrabec: **Co je lanýž a co pestřec?** — Dotaz.

Odp.: Lanýže (Tuber) jsou houby podzemní, hlízovité, na povrchu černé, na průřezu síťovité. Lanýž francouzský — T. melanosporum Vitt. u nás neroste, jen na jihu Evropy. Pěstují jej od dávna v jižní Francii. Je to světoznámá lahůdková pochutina. Pěstování u nás (Prof. Macků) se nezdařilo. V našich zemích roste řídce (hojnější je na Slovensku) lanýž letní — T. aestivum Vitt. Obraz jeho je ve Smotlachově Atlase I. Zato téměř zcela nadzemní pestřec — Scleroderma, je u nás hojný. Je to lanýž nepravý, v mládí uvnitř bílý, v dospělosti tmavý (černý), plný kořenných látek, takže požitý ve větším množství může působiti žaludeční potíže. Proto z tohoto důvodu jej doporučujeme jen jako koření (čerstvý, sušený, v soli atd.). Používá se tak i v průmyslu potravinářském, kde dnes nahrazuje, i na př. ve Francii, lanýž pravý, jenž je ovšem jako pověstná kuchyňská vzácnost mnohem dražší.

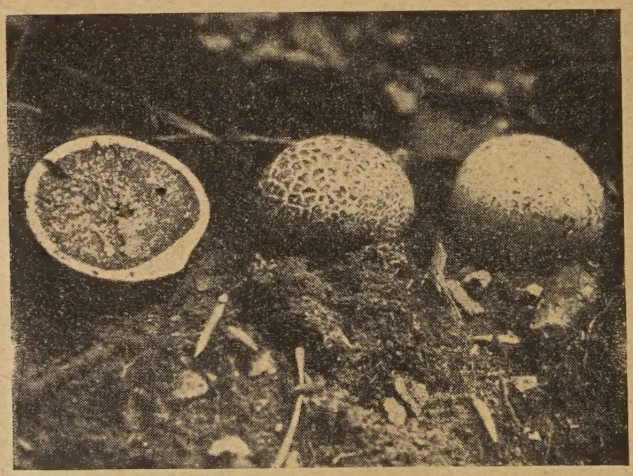
Rod pestřec — Scleroderma, má u nás tři druhy, od různých autorů našich i cizích, kteří jej studovali jen povrchně, všelijak popletené. Po padesáti letech studia u nás i jinde v Evropě zjistil jsem, že u nás rostou jen tři druhy, sobě biologicky úzce příbuzné, ale přesně odlišné svými symbionty.

1. **obecný, březový, borový či písečný** — S. vulgare (Horn). Roste v symbiose s břízou a borovicí, nejvíce proto v borovinách. Nejstarší a největší z celého rodu. Na něm roste hřib příživný, jak byl vpředu na obálce (r. XXXI.) a ve Smotlachově Atlase díl I. Velmi často roste (se svými stromy) na písčinách.

2. **dubový** — S. verrucosum (Vail, Pers.), nejmenší ze všech. Žije v symbiose s dubem. Ve stř. Čechách zjistil jsem i odrůdu **černou — S. nigrum.** Sm.

3. **lipový** — S. Bovista Fr., žije s lípou a topolem. Je velikosti střední. Tento druh a někdy i pestřec březový mívají na měkké půdě na spodu plodnic nápadné kulově kořenové útvary. Všechny naše druhy pesterce jsou přesně určeny svými stromy. Jsou jedlé jako koření a všechny stejně chutné. Lanýže pravé (Tuber) a Tuberomycetes — lanýžovité jsou houby vřeckovýtrusné — Ascomycetes, lanýže pestercové (pesterce) jsou houby stopkovýtrusné — Basidiomycetes — břichatky — Gasteromycetes.

Podobné dotazy chceme uveřejňovat v r. XXXII. častěji. Smotlacha.



Obr. 36. (Posl.) Pestřec obecný (březový, borový či písečný) — Scleroderma vulgare (Horn. aurantiacum (Pers.). V Železných horách (Lovětínská rokle), sbíral a fotografoval (19. VII 53) A. Hollegcha. Pesterců používáme do polévek a omáček jen v malém jako koření.

Spolupráce s námi (ČMS, MÚ, MSb, SVŠM). Hlásí se nám mnoho nových spolupracovníků a všichni se ptají, jak pracovati. V jednom z minulých ročníků otiskli jsme odpověď na stejný dotaz. Protože je, jak se domníváme, i dnes platící a výstižná, otiskujeme ji znovu:

Ptáte se, jak do toho? Jak psáti a jak s námi spolupracovat? Formy spolupráce s námi jsou velmi různé a můžete si vybrati tu, která se Vám bude nejvíce zamlouvati. Už to, že jste naším dobrým členem, t. j. příslušníkem velké obce správných houbařů, kteří mají rádi přírodu, kteří ji chrání, umějí se v lese chovati, vědí, jak účelně sbírati houby, učí se je znáti a snaží se o nich co nejvíce věděti, aby mohli poučiti další spoluobčany, je formou spolupráce. Vždyť jedním z našich hlavních úkolů je rozšířit znalost hub, aby bylo lépe zužitkováno bohatství našich lesů, aby se zvýšil blahobyt našeho lidu.

Můžete utvořiti kroužek z dalších zájemců, nebo odbočku naší společnosti. Její příslušníci pořádají společné vycházky, vyměňují si zkušenosti, nebo výstavky i výstavy, konečně i přednášky či kursy s přispěním ústředí. Zřídí si houbařskou knihovničku. Houby, které sami nemohou určiti, zasílají do naší ústřední bezplatné poradny a tak si doplňují znalosti. Instituci „Mykologických zahrad" či mykologických výzkumných oblastí jistě znáte z našeho časopisu. Je to Vámi zvolený les (část), kam chodíte na houby, kde konáte svá mykologická (houbařská) pozorování, která si zaznamenáváte (t. j. nálezy, větší výskyt určitých druhů, kdy rostly, v jakém množství atd.), tak trochu pro svou zábavu, která má však i pro náš výzkum svůj význam. Neboť Vaše hlášení jsou brána v úvahu pro kontrolu výskytu, početnosti atd. Zajímavější nálezy a zprávy jsou uveřejňovány v našem časopisu nebo v jiných mykol. pracích, na př. v mém barevném „Atlase hub". Z obsahu našeho časopisu vidíte, že zprávy jsou nejrůznějšího druhu, od čistě vědeckých až po praktické. Každý se může uplatnit.

Až se naučíte znáti více houby, a to se jistě stane, budete-li číst pozorně náš časopis a prostudujete-li si naše publikace, budou Vaše zprávy obsažnější nebo nám napíšete i zajímavý článek. Velmi rádi Vám zodpovíme další dotazy. Vaší práci mnoho zdaru! To je i začátek SVŠM — naší vědecké školy mykologické.

S houbařským přátelským pozdravem Dr F. Smotlacha.

Z dopisu dr. Smotlachovi. Posílám Vám opět další zprávu o tom, jak rostly houby na Plzeňsku v létě a na podzim 1954. Při této příležitosti si Vám dovoluji sděliti, jak jsem byl velice potěšen, když jsem se v posledním sešitě Myk. sborníku dočetl o čestném uznání, jehož se Vám dostalo od členů naší vlády za Vaši celoživotní práci. Považuji to skutečně za znamení, že Vaše práce a snahy celý Váš život uplatňované, došly uznání u nejvyšších představitelů našeho státu, hlavně proto, že jste znalosti o houbách dříve neznámých a opovrhovaných rozšířil mezi nejširší vrstvy našeho lidu a zároveň první u nás upozornil na staročeské ovocné stromy před Vámi zanedbávané. Do další práce pak Vám přeji hlavně mnoho zdraví, svěžesti a energie.

Zároveň Vám oznamuji, že v rozhovorech s jinými plzeňskými houbaři jsem se dověděl, jak mnoho lidí čeká na II. díl Vašeho Atlasu hub, jehož se lidé nemohou dočkat. Jak textová, tak obrázková část I. dílu byla všemi obdivována, neboť všichni zkušení houbaři uznávají, že ačkoliv v ČSR máme mnoho houbařů, jedině Smotlachova škola jde svou vlastní, původní cestou a její poznatky jsou přímo jejími členy získané a odnikud neopisované. 1. XI 1954 Vladimír Krabovský.

Nejlevnější zásilky hub do poradny (malé) jako ukázka zboží! Krabice musí být pevné. Za ČMS a MÚ. Božena Sládečková

Úspora místa, času a práce. Pro nedostatek místa a času zavedli jsme zkrácené, telegrafické psaní v časopise, v dopisech a p. Pište na stroji s opisem, neboť rukopisy se (a to platí již od dávna) z redakce nevracejí a nemáme času se o ně starat.

Novák, Smotlacha, Vávra.

Pokyny pro zásilky hub do ústavu a bezplatné poradny. Stále nám docházejí zásilky a zvláště v teplých měsících, které dojdou v katastrofálním stavu. Buď je obal zničen, část exemplářů ztracena, nebo nejčastěji dojdou úplně shnilé. Tazateli nemůžeme houbu určiti a je pak zklamán, protože často netrpělivě čeká na odpověď. Někdy při sebevětší péči nelze shnití obsahu zásilky zabrániti, ale při zachování určitých pravidel dojde téměř vždy v pořádku. Prosíme: 1. Používejte pevných (papírových, dřevěných, kovových) krabiček, vhodných rozměrů, opatřených malými otvory. Plodnice upevněte zmačkaným papírem (dřev. vlnou, suchým mechem a pod.). 2. Při více druzích označte každý číslem (proužek papíru upevněný na noze, a pod.). 3. Do zásilky vložte list s přehledem očíslovaných hub s označením lokality, datem nálezu, jména a adresy nálezce, druhem lesa a příp. i dalších okolností. Potřebujeme to pro záznam do knihy hub. 4. Pro jistotu opatřte svým jménem nejen vrchní obal, ale i víko krabičky. — 5. Plodnice vybírejte pokud možno zdravé, celé, nečervivé a nezasažené plísní, různého stáří. Jde-li o jediný exemplář, nějak zasažený, který nechcete vyřadit ze zásilky, isolujte jej dostatečně od ostatních. Je lépe, dojdou-li houby trochu zavadlé a zaschlé, než aby nedostatkem vzduchu, přílišným zvlhčením a pod. shnily. V září a říjnu 1955 pošlete i much. zelenou i závojenku olovovou. JUC. Pavlousek

Výbor ČMS a redakce Mykol. sborníku žádají všechny své odbočky a referenty, zvláště všechny, kteří mají své kroužky, aby podali zprávu o své činnosti výkumné i ostatní za r. 1954. **Noví zájemci o houby,** podejte redakci dotazy o všem, co je vám nejasné o houbách. Napište také poznámky ke článkům a zprávám v časopise, které vás zvlášť zajímaly. Všichni pomáhejte nám v mapách hub!

Pražští čtenáři: Každé pondělí nebo úterý na naše přednášky! Pondělí: Karlovo nám. č. 17 19 hod. Úterý: Roh Blanické a Slezské ul. Praha XII, 19,30 hod.

Všichni spolupracovníci, referenti, členové SVŠM pošlete laskavě ihned články, zprávy, kresby, foto. Pošlete zprávy ze svých výzkumných oblastí, kuchyňské recepty, lidová jména hub, dotazy. Bohatý letošní rok na houby každému poskytl jistě mnoho nových myšlenek. Venkovští naši členové při zájezdu do Prahy navštěvujte naše pond. přednášky — Praha II, Karl. nám. 17 (vys. šk. inž. stav.) v 19 hod. Sm. přednáší tu od 26. IX.—31. X. 55!

Nezapomněli jste odeslati předplatné?

Rok 1954 a 1955 **jsou pro nás roky jubilejní.** Před 35 lety (1919) založil Sm. časopis, před 45 lety (1909) MÚ a bezplatnou poradnu, před 50 lety (1905) začal vědeckou práci.

Každý starší referent vychovej si v kroužku (v rodině) 1—2 nástupce. Ti jsou účastníky SVŠM. Manželé hlaste se dodatečně oba za členy i referenty ČMS, SVŠM.

Všichni pošlete nám zprávy, články, foto! Využijte i složenky ČMS při placení ke stručné zprávě. Každý kdo můžeš, pošli ČMS dar!

Školy, jež nejste ještě členy ČMS, hlaste se ihned. Roční přísp. řádného člena je (nejméně) 7 Kčs (záp. 3 Kčs). Získejte nám školy národní i s učiteli: nevědí o nás!

Členům a odběratelům. Výbor ČMS upozorňuje členstvo, odběratele i přátele, že je ve finanční tísni. Proto prosíme:

a) Aby zaplatili dlužné příspěvky, které činí nejméně 7 Kčs ročně. K tomu nutno připočísti 2 Kčs za upomínku. Zvlášť děkujeme těm, kteří platí 10, 20, 50 i 100 Kčs ročně místo pouhých 7 Kčs, které jsou určeny pro finančně nejméně situované. Kdo chceš společnost a časopis udržet a můžeš, zaplať příspěvek zvýšený, a to co nejdříve.

b) Z těchto důvodů pošli, kdo můžeš, i dar. Těm, kteří jej poskytli, děkujeme.

c) Aby ihned zaplatili předplatné na náš jubilejní XXXII. r. Myk. sb. v obnosu 20 Kčs (k tomu 2 Kčs upomínka). Potřebujeme, abychom mohli zaplatit tisk.

d) Venkovští pracovníci přednášejte v Praze (pondělky!). Hlaste se sami.

e) Aby všichni zaplatili za diplomy a legitimaci referenta (à Kčs 12,50).

f) Aby každý referent získal 3, každý člen 1 nového odběratele. Kdo nemůžeš, pošli místo toho dar. Platí i pro členy SVŠM (a kdo jím chce být).

g) Nové (a školy) žádáme, aby ihned sdělili ČMS (Smotlachovi) kor. lístkem, že se stávají členy, odběrateli a v čem chtějí pracovat. Co kdo neví, ptej se!

h) Nikdo nevracej, nepoškozuj ČMS, MÚ a časopis. Nepoškozuj naši práci.

ch) Školy, které odebírají náš časopis, hlaste své pracovníky mykol. za řádné členy ČMS (7,— Kčs ročně, 3.— Kčs záp.). Budou jmenováni referenty pro místa, kde působí a odbory ČMS. Utvořte houb. kroužky (žáků, pionýrů). Zřiďte šk. výstavku hub. Posílejte houby (úředně) k určení. Každá škola hlas 2—3 referenty.

i) Škola, za níž časopis zaplatil MNV (ONV), hlas to ihned.

j) Kdos nebyl zařazen do SVŠM, piš Sm., získej odběratele, zaplať dluhy.

k) Přikládejte lístek (známku) na odpověď. Pozor, aby nebyla znehodnocena!

l) **Přednáškové večery** ČMS pokračují v létě, na podzim i v zimě.

Přátelům, členům, odběratelům Mykol. sborníku, členům Smotlachovy vědecké školy mykologické (SVŠM), školám, které spolupracují atd.:

1. Přes nemoc předsedovu, který i v době těžké nemoci pilně pracoval, a jiné překážky, je ČMS, MÚ, MSb a SVŠM v plné a úspěšné práci. Zde pomáhá hlavně SVŠM

2. Náš časopis odebírá 500 škol (z toho 200 nově), některé nezaplatily a nehlásily referenty. Zaplaťte a hlaste. Posílejte houby (úředně). Pořiďte žákům výstavku.

3. Kdo chceš znát dobře houby, opatři si Smotl. publikace (atlas atd.), staré ročníky Myk. sb. Do konce února prodávají se s velkou slevou, téměř za polovinu, 6 kusů 60, místo 108 Kčs. Vázané o 8 Kčs dráže (za kus). Posílej také houby k určení. Pražané, navštěvujte přednášky a kursy ČMS v pondělí a vinohradské odbočky v úterý na rohu Slez. a Blan. P. XII. Ta má každou neděli i vycházku (spolu s ČMS a MÚ), t. 50910 (Novák).

4. Každý si pečlivě přečti obálky posl. ročníků. Jsou tam důležité informace. Piš!

5. **Každý sjednej aspoň 3 nové odběratele** ve svém okolí. Kdo získá, bude členem SVŠM.

Kupte si staré ročníky ČČSH, kdo je nemáte (aspoň posledních deset, kde je na 1000 poučných prací o houbách). Dokud ještě jsou! Cena jejich je trvalá. Novák, Smotlacha, Vávra.

Sestavujeme VI. řadu členů SVŠM: a) z členů ČMS a odběratelů ČČSH nově přihlášených a plně činných, b) ze starých členů a odběratelů ČČSH, na něž bylo zapomenuto a kteří opět posílají články, zprávy, foto, houby atd., c) kteří platí dluhy, předplatné, příspěvky, dary za legitimaci, d) ze všech starých i nových, kteří sbírají houby nejen na jídlo, ale i na výzkum, e) kteří šíří znalost hub atd. Kdo ještě nejsi veden v SVŠM (prohlédněte si obálky všech sešitů XXXI. ročníku), přihlaš se ihned. Upozorněte také všechny své známé. Seznam přijde na obálku. Všichni příslušníci jsou buď odběratelé a čtenáři ČČSH, nebo působí na škole, jsou členy odbočky, kroužku, rodiny a p., která časopis odebírá. Všichni odběratelé dávejte svůj časopis číst svým přátelům a známým, utvořte kolem svého časopisu svůj kroužek. Vedoucí kroužků hlaste své přátele do SVŠM.

Staré ročníky ČČSH (Mykol. sborníku) jsou učebnicí mykologie. Obsahují úhrnem sta, ba tisíce článků, zpráv a obrázků, které snadno a lehce naučí každého znát houby. Každý začátečník opatří si aspoň čtyři poslední ročníky (dokud jsou!), t. j. ročníky XXII.—XXVI. Jsou nevázané po 15 Kčs. Také něco málo starších jsme získali. Hlaste se o ně ihned, neboť záhy budou úplně rozprodány.

Vydavatel: Čs. mykologická společnost v Praze III, Karmelitská 14, tel. 673-80. Vedením redakce pověřen Dr F. Smotlacha. Redakce a administrace tamže. — Tisknou Středočeské tiskárny, n. p., závod 01, Praha II, Hálkova 2. — Povoleno MIO 26.582/47/TO ze dne 30. září 1947. — Novin. sazba povolena řed. pošt v Praze. — Dohlédací pošt. úřad: Praha 8. Za články odborné si odpovídá každý sám. Rukopisy se nevracejí. Předplatné 20 Kčs, do ciziny 40 Kčs. Jednotlivá čísla (sešity) 5 Kčs, dvojsešit 10 Kčs. — Odběr listu lze přerušiti jen včasnou výpovědí, t. j. před konečným sešitem ročníku (čili do měsíce po vyjití předposledního sešitu 4). Všechna autorská práva vyhrazena. — Nutno citovat i pramen. — Číslo 5.—6., sešit 3., str. 65—96 vyšlo v září 1955. A-12130.